safac

Folklore de CHAMPAGNE

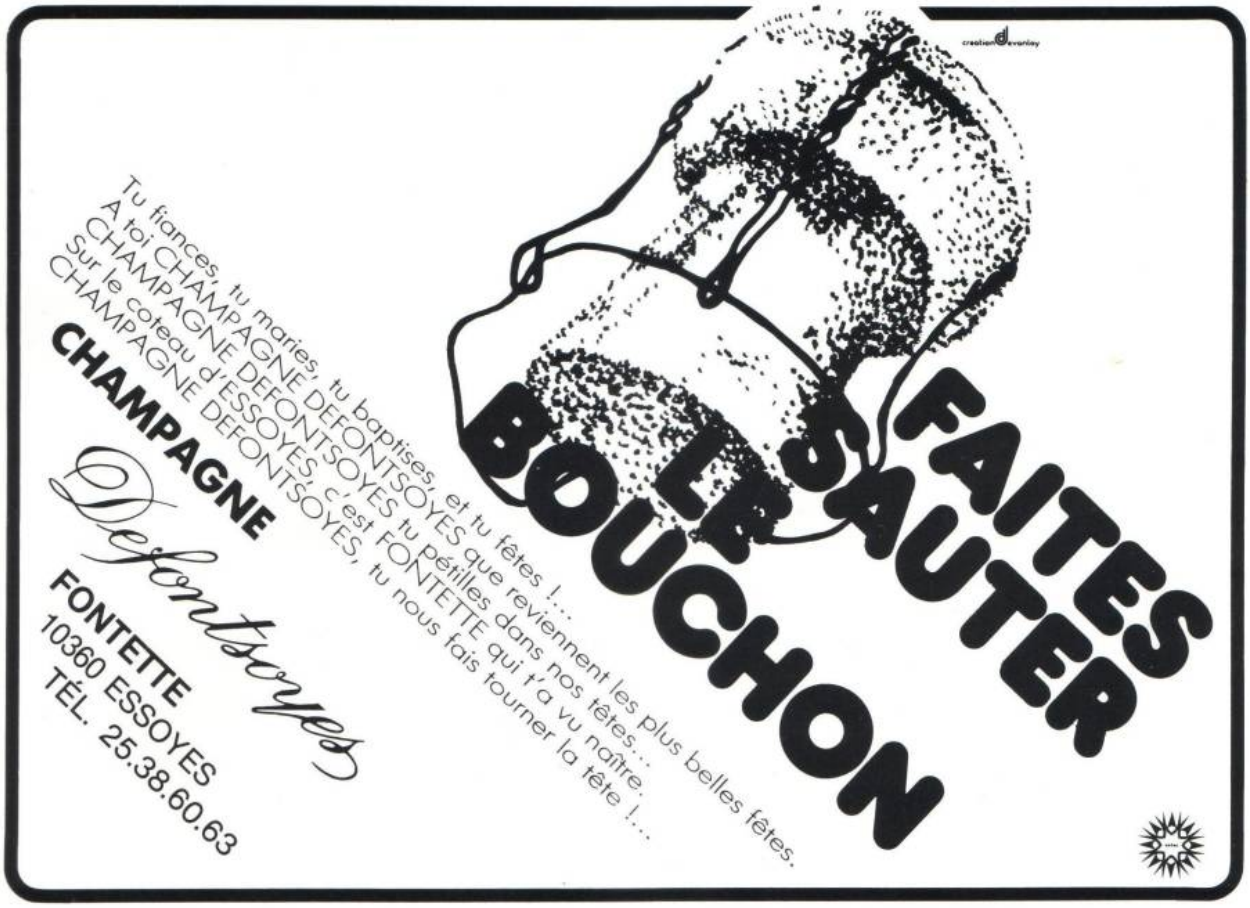
96

50 DESSERTS A L'ANCIENNE

REVUE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES DE LA RÉGION CHAMPAGNE ARDENNE ÉDITÉE PAR LA S.A.F.A.C.

BIMESTRIELLE 20 FF

NOCES ET BANQUETS
A MAILLY LE CAMP



Daniel GODIN
Artisan
BOULANGERIE PATISSERIE
31, rue du Camp 10230 MAILLY LE CAMP tél. 25 37 30 35
Fleurs et Plantes

BAZAR MILITAIRE
Ets J.M. HUGUET
117, rue du Camp 10230 MAILLY LE CAMP tél. 25 37 30 12

safac Folklore de CHAMPAGNE

96

DECEMBRE JANVIER 1986

Photo de couverture I : L'ancienne cafetière en cuivre de l'auberge Saint Eloi. (Ph. G. Roy).

Couverture IV : Photo de mariage. L'aubergiste Paul Foy est le premier à gauche du 3e rang.

Les photographies anciennes et les cartes postales ont été aimablement communiquées par les familles Foy et Lefrançois.

Chers amis lecteurs, abonnés et annonceurs,

Vous attendez votre revue avec intérêt et nous nous efforçons de faire en sorte que chaque numéro vous apporte, sans cesse, un renouveau d'attrait.

Cela ne va pas toujours comme nous le souhaiterions. Les problèmes d'imprimerie ne se résolvent pas toujours aisément et la période des fêtes de fin d'année a créé un retard important dans notre parution. Soyez assurés que nous faisons tout pour que le calendrier se rééquilibre.

A propos d'équilibre, nos finances restent encore sur « la corde raide ». Heureusement pour nous, nos annonceurs nous apportent une aide précieuse et de nombreux amis nous aident de leur soutien financier. Mais, il nous faudrait doubler notre chiffre d'abonnements. Pour cela, il suffirait que chaque lecteur fasse abonner un nouvel ami. C'est tout simple, ce n'est que l'histoire fameuse de l'échiquier et des lentilles où, en doublant case à case, on finit par croûler sous le poids des légumineuses...

Gilbert ROY.

SOMMAIRE

Editorial 1
A l'auberge le St Eloi 3
La journée d'une serveuse 9
Mariages et banquets 11
50 desserts à l'ancienne 21
Le CRAC de Creney 26
Bel en Cheit 27
Jasées 29
Lijou 30
Abonnements 31

société des amateurs de folklore et arts champenois

FOLKLORE DE CHAMPAGNE, revue des Arts et Traditions populaires de la région Champagne-Ardenne est une édition de la Société des amateurs de folklore et arts champenois, association Loi 1901, SIRET 333611515 0011 code APE 9723, agréée Jeunesse et Sports n° 10.7 / 10.08.66, CCP 2.21 R Châlons-sur-Marne. Conseil d'administration : Président d'honneur Jean Daunay, président Jean-Claude Pierson, vice-président Jacques Labarre, directeur régional Gilbert Roy, secrétaire Michèle Andrieux, secrétaire adjoint Michel Baron, trésorier Gérard Berthier, trésorière adjointe Nadine Dezaunay.

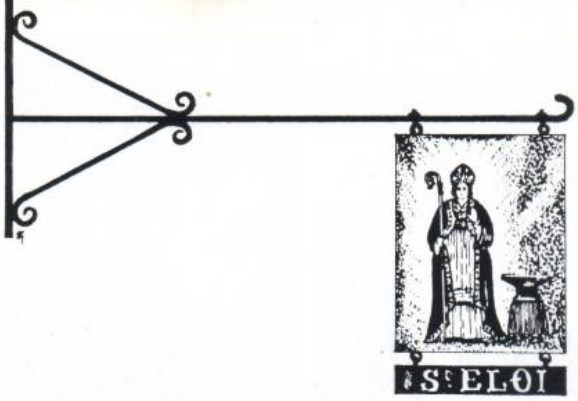
La safac est subventionée par le Conseil Général de l'Aube.

Directeur de la publication Gilbert Roy, secrétaire Michèle Andrieux, trésorier Gérard Berthier. La rédaction n'est pas responsable des textes et photos reçus qui engagent la seule responsabilité de leurs auteurs. L'envoi de documents implique l'accord de leur auteur pour leur libre publication. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles sont données à titre d'information sans but publicitaire. Toute reproduction des textes, photos et dessins publiés est interdite sauf autorisation écrite de l'éditeur. Commission paritaire n° 53035. Maquette et mise en page Gilbert Roy, photocomposition Lysiane Mangeot, impression offset imprimerie Nemont SA 10200 Bar-sur-Aube. Imprimé en France.

Ce label signale les vignerons, commerçants, artisans, industriels, qui apportent un soutien financier à la Safac. Pensez à eux pour vos achats.

Paul Foy en 1891.

Paul Foy (1874-1917).



A L'AUBERGE LE SAINT ELOI

Un après-midi de mars 1986, j'ai pu rencontrer Monsieur Roger Dutripon à Maillyle-Camp. Né en 1899, ce merveilleux jeune grand-père qui fait quotidiennement son tour à bicyclette fut, dans sa jeunesse le porte-carnier de Paul Foy. Lequel était, paraît-il un fameux chasseur. Il a évoqué pour ma mère et moi, ses souvenirs de jeunesse.

Roger Dutripon habitait tout à côté du Saint Eloi, sur la Nationale 77, chez ses parents qui tenaient un petit café. Je me souviens encore de Laure Dutripon, mère de Roger. J'allais parfois lui porter une commission de la part de mes grands-parents et je la revois, assise sur une chaise, en contrebas de la marche qui permettait de descendre dans la salle de café. Mais maman, Jeannine Foy, lorsqu'elle était petite fille, récupérait des cornets de dragées vides, après les communions, par exemple, les emplissait de crottes de biques récoltées après le passage des troupes de moutons sur la Nationale et allait, la coquine, offrir à Laure ce... gentil cadeau ! La première fois, la farce dut réussir. Mais les suivantes ? Je crois qu'elle a dû poser vivement le cornet sur la première table du café et... prendre ses jambes à son cou !

Roger Dutripon se souvient de l'époque où le Saint Eloi était encore un relais de poste. Les diligences ne pouvaient y effectuer leur demi-tour. Il leur fallait manœuvrer dans deux grosses fermes situées à droite et à gauche de l'entrée du village en venant de Châlons car, seules, ces deux fermes disposaient d'une grande cour avec une entrée et une sortie. Les chevaux étaient conduits aux écuries du relais pour y être pansés et nourris. Les voyageurs se réchauffaient et se restauraient à Saint Eloi avant d'y passer la nuit.

On avait alors besoin du maréchal-ferrand pour pouvoir poursuivre sa route. Le village en comptait deux à cette époque, Victor Hattat et Emile Foy. Mais, plus avant dans le XIXe siècle, il semble qu'ils furent plus nombreux. On avait aussi besoin d'un palefrenier. A Saint Eloi, ce fut Ernest Charles, dit « Le Nénesse », dont chacun se souvient encore et qui fut employé dès l'âge de 7 ans !

Deux événements importants ont transformé la vie au village : le passage du chemin de fer dans la seconde moitié du XIXe puis, au début du XXe, la construction du camp militaire par OREFICE, l'entreprise de deux frères associés.

A cette époque l'hôtel était fréquenté par des voyageurs de commerce, des représentants, des familles venues rendre visite à leurs fils militaires et puis des étrangers, Belges, Hollandais, Allemands,...

Il existait à Saint Eloi une table d'hôtes installée, dans la salle à manger, à proximité de la grande cheminée dans laquelle on faisait rôtir les pièces de viande, cochons de lait, agneaux, pour les voyageurs. C'était, en fait, la table... de ping-pong ! à laquelle on ajoutait des allonges et des couverts au fur et à mesure de l'arrivée des clients. Cette table était réservée à une clientèle à part, celle des voyageurs de commerce qui arrivaient dans leur carriole tirée par un cheval ou, plus tard, venus à bicyclette avec leurs valises sur le porte-bagages. Jeannine Foy, ma mère, née en 1927, se rappelle encore avoir vu la table d'hôtes lorsqu'elle était petite fille.

Roger Dutripon évoque avec beaucoup d'humour et de malice sa vie maillochine. Il a, entre autre, fait deux fois, avec ses camarades, les funérailles de Jean Baptiste Bardeau, né en 1876, avant qu'il ne meure vraiment, en 1962, à l'âge de 86 ans !

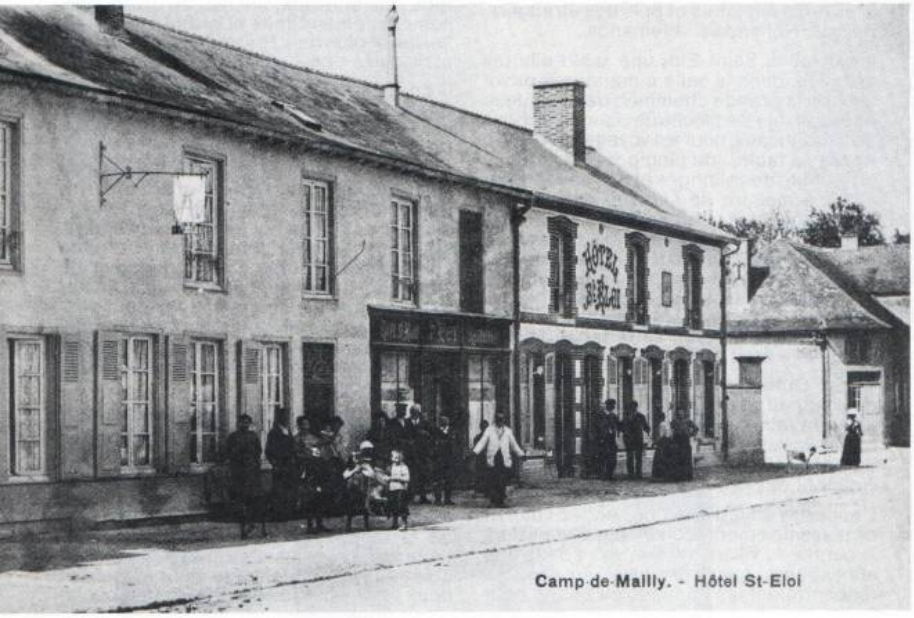
L'auberge était un lieu de rendez-vous et de rassemblements continuels. C'était alors le centre du village où l'on vivait dans une atmosphère quasi familiale. Au café se rencontraient les hommes du village pour y relater les événements heureux ou malheureux survenus au pays, les colporteurs qui apportaient des nouvelles de lieux plus lointains, les ouvriers venus pour la construction du chemin de fer et ceux venus pour la construction du camp militaire. Ces derniers sont d'ailleurs restés longtemps pensionnaires de l'hôtel.

Lorsque l'on consulte les registres, on s'aperçoit que, souvent, les clients ne payaient pas car ils avaient fait des travaux en échange, tels que charronnage, ferrage des chevaux, bricolages divers. Les comptes étaient faits et arrêtés et l'on ne se devait plus rien. Roger Dutripon dit « On était dos-à-dos ».

Il en allait de même lors des moissons : Chaque ferme disposait d'une batteuse actionnée par un tripot mû par un cheval. Durant la « batterie » et avant que n'apparaisse la botteleuse, deux personnes liaient la paille à la main et la main-d'œuvre n'était fournie que par l'entr'aide des voisins qui se donnaient un « coup de main ». Le soir, c'était la fête. Roger Dutripon cultivait les champs qui dépendaient de l'auberge. Il chargeait également le fumier des écuries. Sa mère, Laure, était très appréciée car elle était propre, ce qui, pour l'époque, était un critère. Elle venait quelquefois aussi rendre service lors des grands repas.

Athanase Foy, né en 1874, père de Paul, avait, dit-on, une « vraie tête de Foy ». Il était frondeur et franc-maçon et n'était pas d'accord pour que l'Eglise commande au village et ordonne la fermeture des débits de boissons le dimanche matin, à l'heure de la messe. Alors, il fermait sa « boutique » et s'installait devant sa porte grande ouverte, une bouteille de vin à la main et deux verres glissés dans la grande poche

La partie de carte : Paul Foy est coiffé de son inséparable calot.



de son tablier. S'adressant à chaque homme qui passait devant chez lui, il disait « - C'est moi qui paye ! ». Il parvenait, ainsi, à le détourner de ses devoirs religieux. Le « client » parti, il remettait les verres dans sa poche et, dès qu'un nouveau se présentait, il recommençait son manège, et ressortait les mêmes verres, sans les avoir rincés, bien sûr !!!

Roger Dutripon et Jeannine Foy se souviennent de fabuleux personnages qui ont marqué leur époque car ils revenaient souvent et s'installaient dans la cour de l'auberge :

Ainsi, « Marie-la-Rouge », une pauvre ivrognesse dont le visage bouffi et marqué par l'alcool lui avait valu ce sobriquet. Elle faisait la marchande de cresson. Au printemps, avant les crues, elle allait le ramasser dans les rivières comme la Lhuitrelle, le mettait dans un grand panier d'osier et allait le vendre. Arrivée au village, « guidée par sa brouette » chargée de son baluchon et d'une lessiveuse, elle cherchait, d'abord, qui lui offrirait à boire ! Ivre, elle chantait et terminait souvent ses journées couchée dans les fossés. C'était une femme de peine qui se louait pour les durs travaux de ferme, les travaux des champs, le nettoyage des greniers. Elle travaillait aussi fort que les hommes mais, buvait largement comme eux aussi. Ribaude, elle se laissait trousser en toutes occasions, subissant même des outrages divers. Une fois cependant les gendarmes durent sévir car quelques mauvais plaisants avaient entrepris de lui glisser une torche de foin là où le chante une rengaine soldatesque !...

« La Mère Blanche » et son mari « L'Antoine » arrivaient avec leur grande voiture tirée par un cheval. C'était une sorte de roulotte-bazar qui contenait un véritable bric-à-brac. On y trouvait aussi bien des cages à poules, des couveuses et des seaux, que du fil, des aiguilles ou des vêtements... Ils venaient périodiquement et s'installaient pour plusieurs jours. Eté comme hiver, ils allaient, chaussés de sabots. Leur venue était annoncée comme une fête car ils vendaient ce que l'on ne trouvait pas alors couramment au village. De surcroît ils rapportaient des nouvelles, des histoires venues d'ailleurs. Ils mangeaient à Saint Eloi, mettaient le cheval à l'écurie mais, dormaient dans leur roulotte. La « Mère Blanche » aimait un peu trop « son Pernod » et le soir, si les comptes n'apparaissaient pas très justes, la chamaille s'installait dans le ménage et les éclats de voix parvenaient aux oreilles — réjouies — des voisins !

Venait également régulièrement une grande voiture tirée par un cheval blanc qui transportait des tonneaux de morue salée, la grande voiture bâchée du vannier qui vendait des claies à fromages, des clayons, des paniers, des cages à poules... et « Ratane », le rémouleur d'Arcis-sur-Aube, avec sa voiture et son cheval. Il était aussi rétameur. Son passage annoncé chacun lui apportait des couverts et l'on collectait les « papiers d'étain » emballant les chocolats, tant à l'auberge que par l'intermédiaire des écoliers. Il les refondait pour en faire de l'étain de rétamage.

Les voyageurs de commerce, les colporteurs passaient régulièrement à pied, à cheval ou à bicyclette et, plus tard, venaient par le train. Ils « cassaient la croûte » à l'auberge puis partaient faire leurs tournées à Semoine et dans les villages voisins.

Paul Foy « joue » à lire le journal.

Le cinématographe s'installait aussi à l'auberge. C'était un entrepreneur qui projettait deux ou trois films muets dans l'année. Des bancs étaient installés dans la grande salle et l'écran déployé. Les spectateurs pouvaient alors voir des images sautillantes que commentait la femme de l'entrepreneur caché derrière l'écran. Malheureusement, les paroles étaient quelquefois décallées par rapport à l'image !...

Le billard, les parties de cartes, belote et tarot, entretenaient également la clientèle de l'auberge.

Les fêtes étaient aussi l'occasion de rencontres. La Saint Jean, Patron de l'église du Petit Mailly, avait lieu au long de la Nationale décorée de lampions. Les débits de boissons Dutripon et Foy restaient ouverts et quatre musiciens du pays faisaient danser. Mais on n'allumait pas de feu. La Saint Martin, Patron de l'église du Grand Mailly, avait lieu le dimanche qui suivait le 11 novembre mais, cette fête se déroulait plutôt dans le village et intéressait moins l'auberge.

L'électricité avait été installée vers 1933. Le téléphone, le 4 à Mailly, est devenu très rapidement un moyen de communication pour les voisins qui, ne l'ayant pas, venaient voir Paul Foy pour qu'il téléphone pour eux. Par la suite l'auberge fut même dotée d'un poste à essence.

Le Saint Eloi possédait un poste de T.S.F. à galène. C'était la curiosité. Les vieux venaient au café pour écouter « la voix qu est dans l'poste ». — « Tu la fais t'y causer ta boîte-là ? » et ils collaient leur oreille contre le récepteur, étonnés, ne comprenant pas d'où pouvait jaillir cette voix et cherchant à dialoguer avec elle — « Qu'est qu'tu causes don ? »...

L'auberge disposait de dix chambres occupées par des pensionnaires et par des personnes qui ne logeaient qu'une nuit et les lessives de draps étaient impressionnantes.

Il y avait au moins deux lessives par semaine. Elles occupaient deux ou trois femmes à la buanderie. Le linge était mis à tremper la veille dans des baquets de bois contenant de l'eau additionnée de cristaux de soude. On lavait d'abord le petit linge puis, dans la même eau, on mettait à bouillir draps, torchons, serviettes et nappes. Une fois rincé et essoré le linge était étendu pour sécher dans les « sinos » au-dessus des écuries, dans un hangar ou dans le hayer.

Le repassage était assuré par une femme qui ne faisait souvent que cela à l'aide de fers en fonte chauffés à la braise ou sur un petit fourneau spécial.

A l'époque on utilisait beaucoup de linge et il fallait donc beaucoup de personnel pour s'en occuper. « Nini Chambord » était la ravaudeuse. D'un bout à l'autre de l'année elle reprisait, plusieurs jours par semaine, les linges déchirés ou usés.

C'est grâce aux registres retrouvés que j'ai pu déterminer la généalogie des Foy propriétaires de l'auberge Saint Eloi :

Nicolas Foy, né en 1805 et décédé en 1858.

Nicolas Athanase Foy, né en 1838, mort (?).

Paul Henri Alfred Foy, né en 1874 et mort en 1917.
Emile Ernest Foy, né en 1903, décédé en 1983.
Paul Foy, actuel propriétaire, né en 1929.

Paul Henri Foy, père d'Emile, meurt en 1917 en laissant trois enfants en bas âge. Berthe, sa femme et Alzire, troisière femme de Nicolas Athanase, s'occupent alors, seules, de l'auberge et Alzire fait la cuisine. Mais Berthe, mère d'Emile, meurt à son tour en 1925. Emile avait d'abord débuté ses études à l'Ecole des Arts et Métiers de Châlons-sur-Marne. « Recalé pour un demi point », il abandonne et s'engage dans le bureau d'architecture de Monsieur Mignot à Epernay. A la mort de sa mère il décide de revenir à Mailly et de reprendre l'auberge. Il ramène avec lui Antoinette Mignot, fille de son ancien patron, avec laquelle il se mariera vers 1926. Mais il n'avait que treize ans lorsque son cuisinier de père est mort. Il n'a donc aucune expérience de la restauration aussi prend-il un cuisinier troyen, Monsieur Meignein, qui va lui apprendre le métier durant de nombreuses années. Ensuite ce cuisinier revint épisodiquement, lorsqu'Emile estimait avoir besoin de ses services.

Paul Foy vint épauler son père en 1953 après trois années d'études à l'Ecole Hôtelière de Thonon-les-Bains et plusieurs stages en Ecosse et en France. C'est ainsi d'ailleurs qu'il connut sa femme à La Ciotat. Il travailla ensuite dix années avec Emile avant de reprendre le Saint Eloi à son compte le 1er janvier 1963.

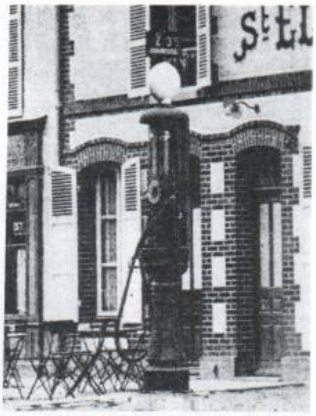
Il n'y avait que dix chambres au début mais Paul fit construire un nouvel hôtel et un parking dans l'ancienne cour. La vieille terrasse entourée de troënes plantés dans des tonneaux de fer, les tables et les chaises en fer, les parasols furent également remplacés par une terrasse couverte ornée de jardinières fleuries. Mais la Nationale 77 était devenue trop passagère. La vitesse parfois déraisonnable des voitures, les énormes camions dont les freins lâchent ont eu raison des terrasses sans cesse reconstruites. A présent il n'y en a plus... De toute façon, à chaque passage de « poids-lourds », on aurait l'impression d'être soufflé, ou aspiré, et puis... il y aurait bien trop de poussière dans les verres !!!

La grande renommée d'Emile Foy s'est faite tant à Mailly que dans les villages alentours, au travers des noces et banquets. Au début, ceux-ci se déroulaient dans la salle de billard puis, les anciennes écuries du relais de poste furent démolies et une nouvelle salle, mieux adaptée, fut construite. Son inauguration eut lieu le 11 juin 1935 à l'occasion du double mariage Mathelier-Quantin et Quantin-Sauter, le frère et la sœur se mariant le même jour. Il y eut deux grands repas de 110 couverts chacun.

Mais, à cette époque encore, les noces se faisaient surtout dans la famille des mariés. Le travail débutait d'abord par la conception des menus avec le client. Tout était minutieusement pensé, prévu, organisé et préparé. Mon grand-père notait toutes les marchandises qu'il lui faudrait acheter ou commander ainsi que la liste des vins à emporter si le client ne les fournissait pas. Il calculait aussi le nombre de tables et de chaises et, par là-même, le nombre et les dimensions des nappes qu'il lui faudrait emporter.

Si, au début, les cartes de menus étaient toutes écrites de sa main, elles furent par la suite imprimées.

Lorsqu'il s'agissait de grandes noces, Emile s'assurait le concours de cuisiniers et de serveurs attitrés. Eventuellement il embauchait quelques « extras », des serveuses et femmes de vaisselle.



Mon grand-père emportait tout son matériel, tables, chaises, mais aussi fourneau, qui étaient chargés sur une remorque tirée par un tracteur. La vaisselle, rangée dans de grandes caisses en bois garnies de paille, la verrerie, les couverts, la batterie de cuisine, les nappes, serviettes, molletons, torchons, et tout le petit matériel était, lui aussi, chargé dans une camionnette.

Ma grand-mère Antoinette s'occupait de la préparation de tout le linge et je me souviens de ce grand placard impéccablement rangé. Les piles de serviettes y étaient entourées de rubans de couleurs différentes selon l'usure du linge. Ceci permettait d'établir un « roulement ». J'ai compté plus d'une fois ces serviettes au retour, après lavage et rapassage et je les ai, moi aussi, rangées avec autant de soin.

Lorsque ces noces ou communions avaient lieu sur place, ma participation devenait plus active. Petite fille, j'essayais de rendre service et j'ai réellement « baigné » dans cette ambiance du Saint Eloi. J'ai maintes fois aidé à l'installation de la salle avec ma grand-mère et ma tante. J'ai sorti des caisses d'assiettes et verres. Je les ai réessuyés. Je les ai disposés selon le plan de table conçu avec le client. Lorsque le couvert était installé, il fallait disposer sur chaque assiette la serviette blanche, immaculée et le petit pain. Restait alors à parfaire la décoration de la salle. Les initiales patronimiques des mariés étaient suspendues au mur du fond. Des hottes d'osier emplies de fleurs étaient accrochées aux autres murs. Des petits bouquets ornaient les tables. Sur la table-desserte étaient empilés les assiettes et les couverts supplémentaires, les verseuses à café, les tasses, etc...

Pendant ce temps, à la cuisine, il n'y avait « pas de quoi se tourner les pouces ». Je me souviens de la chaleur des fourneaux, de la valse des casseroles et des plats. Je me souviens aussi du petit évier qui se trouvait juste à côté des fourneaux. Il n'y avait pas de lave-vaisselle en ce temps. J'y ai passé des heures à récurer des montagnes de vaisselles ! Il fallait faire vite et les cuisiniers avaient toujours besoin, justement, du plat qui était encore sale !!!

Il y avait, parfois, de « grands coups de gueule » dans la cuisine. Cela ne m'affolait pas trop. Sans doute par habitude familiale, j'ai toujours compris que c'était dû aux soucis de bien servir et de servir rapidement. Il ne faut pas oublier de dire que, si le restaurant était fermé lors d'un banquet, le café, lui, restait ouvert et était tenu par Antoinette.

Indépendamment de ces grands repas de noces, communions ou banquets, il y avait cette vie de tous les jours créée par les clients de passage qui s'arrêtaient à Saint Eloi pour y déjeuner, dîner et coucher. Plus âgée, vers mes quatorze, quinze ans, j'ai donné d'autres « coups de main » : vaisselle, bien sûr, mais aussi épluchage, installation du couvert dans la salle à manger, remise en état pour le service suivant,... L'été, sous la terrasse, je débarrassais aussi les tables. Je pense avoir lavé puis essuyé des milliers de verres, remonté de la cave des centaines de bouteilles pleines pour les y redescendre vides ! Et tout cela, en évitant la casse et la chute !!!

Après tous ces travaux, pour moi, les récompenses étaient de taille. Il y avait d'abord les repas en famille avec le personnel, servis à onze heures trente et à dix-huit heures trente, juste avant les services. Ils

La « batterie » : Emile Foy, en tablier, est assis au milieu.

étaient toujours délicieux et c'était un peu les seuls instants où l'on soufflait et où l'on discutait tout en se demandant s'il y aurait beaucoup de clients. Et puis il y avait les goûters de grand-mère Antoinette. Elle réussissait à merveille crèpes, gauffres et frivoles. A ce moment-là, le fourneau lui appartenait et nous nous régalions, assis autour de la grande table en bois placée dans la cuisine. Table qui, bientôt, serait couverte de plats et de saladiers. Il y avait aussi le soir, après le départ du dernier client, lorsque, dans le silence retrouvé, Mémère s'installait, toujours à la même table, prenait son livre de comptes et y notait tout, très scrupuleusement : les repas, les chambres, les achats, les factures,... C'était des chiffres, des colonnes de chiffres, magiques pour moi, bien concrets pour eux !

La journée s'achevait, longue, laborieuse. Tout était net, la cuisine, la salle à manger, lavées, rangées, les chaises du café, retournées sur les tables. Le repos avait été bien mérité par chacun et nous montions nous coucher, moi, dans mon petit lit perdu dans la grande salle de billard, mes grands-parents dans la chambre à droite, mon oncle et ma tante dans celle de gauche.

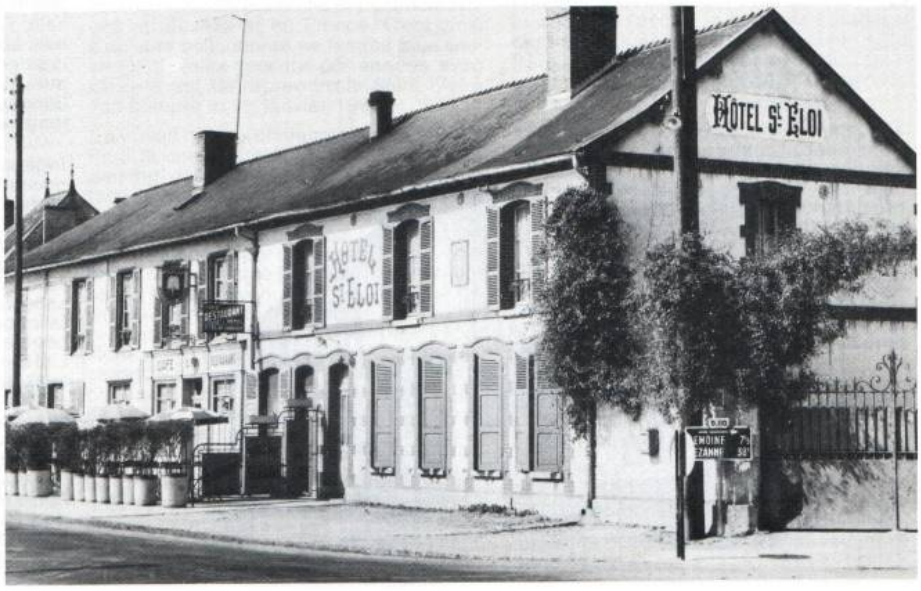
S'il est une image qui reste gravée en moi c'est le visage d'Ernest Charles que nous appelions plus simplement « Le Nénesse ». Il avait été embauché à l'âge de sept ans comme palefrenier au temps du relais de poste. Pendant quelques temps il avait ensuite travaillé à la construction du chemin de fer. Il est resté, sa vie durant, à Saint Eloi. Il y avait sa chambre. Il faisait pratiquement partie de la famille et partageait nos repas.

Je revois sa silhouette de vieux monsieur, coiffé d'une casquette, vêtu d'un pantalon et d'une veste de coutil bleu et de son éternel grand tablier de grosse toile également bleue. Il s'occupait du jardin, épluchait les légumes, plumait et vidait les volailles et dépouillait les lapins dont il tendait les peaux pour les mettre à sécher avant qu'elles ne soient vendues au « marchand d'peaux d'lapins ».

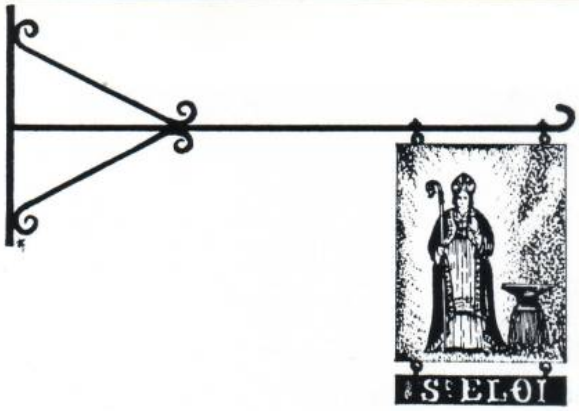
Enfants, nous le chahutions quelquefois, ce qui le mettait en colère. Alors, il nous coursait ! Mais nous l'aimions bien. Il était toujours là. Bien que marié et père d'une fillette, il ne prenait le car pour aller leur rendre visite à Sainte Savine, qu'une fois de temps en temps, se trouvant peut-être plus heureux et plus libre chez nous que chez lui...

Le dimanche, il déployait le tapis vert sur une table, toujours la même, dans un coin de la salle de café. C'étaient alors d'interminables parties de belote avec les copains du pays. Leurs éclats de voix, leurs petites chamailleries résonnent encore à mes oreilles.

Très âgé, il s'en est retourné définitivement à Sainte Savine, dans sa famille. Mais il n'était plus « de la ville ». Il n'a pas supporté l'oisiveté et la vie en appartement. Alors il s'est laissé mourir, là, près de sa fenêtre, comme un oiseau en cage.



L'auberge au temps d'Emile Foy.



LA JOURNEE D'UNE SERVEUSE

Antoinette Foy et une serveuse.

La veille du banquet il fallait aider à sa préparation : épluchage des légumes, « coups de main » divers au cuisinier, mise en place des tables et des chaises, installation des molletons et des nappes. Ensuite il fallait essuyer soigneusement les verres et la vaisselle sortis des caisses garnies de paille.

Le lendemain matin et, pour une noce, le travail débutait vers huit heures. On commençait par dresser les tables puis on décorait le « chemin de table » avec des bouquets de fleurs. Les cartes-menus personnalisées étaient installées devant les assiettes selon le plan de table. Puis on pliait les serviettes, on glissait un petit pain à l'intérieur et on les plaçait chacune sur une assiette. Pour garnir on disposait des corbeilles de fruits sur les tables. Ensuite il fallait aligner impeccablement les chaises.

Pour terminer la salle était décorée. Les initiales des noms des mariés étaient tressées avec des feuilles de lierre retenues sur un fond de serviette blanche. Le tout était fixé, à bonne hauteur, sur le mur du fond de la salle, au-dessus de la place des futurs époux. On garnissait ensuite des hottes d'osier avec des feuillages et des fleurs de saison et on les accrochait à hauteur, sur les murs. Dans chaque coin de la salle on disposait une table-desserte sur laquelle on mettait les corbeilles à pain ainsi que les assiettes et les couverts de rechange. C'était généralement à ce moment qu'arrivaient le boulanger et le pâtissier qui venaient livrer les commandes. On ne devait pas oublier, non plus, de mettre au frais le vin blanc et le champagne. Vers onze heures, les serveuses prenaient une première collation. Ce repas, assez simple, froid ou chaud selon la saison, était quelquefois composé avec les abats du menu.

Les gens de noce n'arrivaient qu'après que le photographe ait fait la photo-souvenir. Le repas débutait vers treize heures, treize heures trente, par un apéritif. Deux serveuses se suivaient avec le choix des vins et faisaient le tour des tables.

Chaque serveuse portait une robe noire ou, à son choix, une jupe et un pull noirs et l'inévitable petit tablier blanc. Chacune d'elles avait un côté de service en partant des jeunes mariés qui devaient toujours être servis en premier. On estimait qu'une serveuse pouvait s'occuper de vingt à vingt cinq couverts. Il fallait donc quatre serveuses pour une noce moyenne de soixante-dix à quatre-vingt personnes, plus les femmes de vaisselle et, le cuisinier. Anciennement, et jusque vers 1930, il y avait aussi des serveurs mais, leur recrutement s'avérant de plus en plus difficile au fil des années, cette main-d'œuvre masculine fut remplacée par des femmes.

Lorsque le banquet se tenait dans la grande salle du Saint Eloi, il était nécessaire de traverser la cour pour apporter les plats. Mais, quand la noce se faisait dans une

Paul Foy, perché sur un banc, Berthe Foy avec l'enfant, entourés des serveuses.

ferme, alors, c'était souvent des escaliers qu'il fallait monter et descendre sans cesse !...

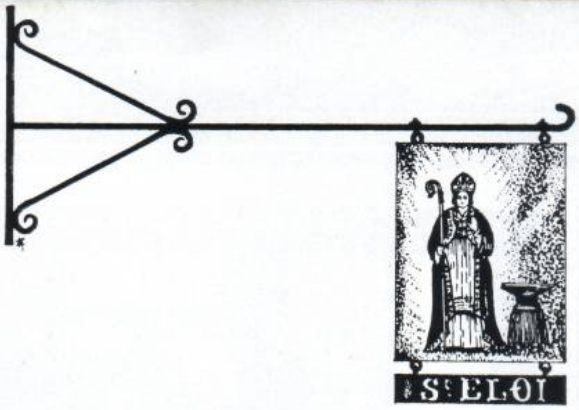
Vers dix-sept heures, dix-sept heures trente, le repas se terminait et les convives allaient se dégourdir les jambes avec les musiciens qui faisaient bal. Les serveuses en profitaient pour prendre un second repas plus copieux. Il leur fallait ensuite remettre en état la salle, les tables, les chaises, les décorations, car tout devait être aussi propre et net que le matin.

Puis, de nouveau, on reprenait le service pour le repas du soir qui ne débutait jamais avant minuit.

On n'en avait jamais fini avant six heures du matin car, lorsque la noce était partie il fallait tout recompter, couverts, assiettes, vaisselle, nappes, molletons, serviettes, et tout ranger. Il fallait aussi replier les tables et les chaises et lorsque le banquet s'était fait à l'extérieur, tout recharger sur la remorque, avec le fourneau et les glacières ! Quelquefois on dormait, sur place, quelques heures et on rentrait chez soi en fin de matinée. D'autres fois on rentrait directement. Cela dépendait de la distance à parcourir pour le retour et de l'état de fatigue général.

A ses débuts, Paul Foy, avant de passer lui-même de l'autre côté des fourneaux, aidait au service. C'était toujours une franche rigolade avec lui car il avait toujours mal aux pieds et n'avait qu'une hâte, pouvoir ôter ses souliers et prendre un bon bain de pieds !...

Et Madame Colette Coutant de Mailly, à qui nous devons cette relation, d'ajouter : « J'en ai gardé de bons souvenirs, de cette période... ».



MARIAGES ET BANQUETS

La veille du mariage, arrivaient les invités venus d'assez loin. Pour une noce moyenne de 70 à 80 personnes, il fallait compter de 15 à 20 de ces voyageurs lointains.

Ce repas du soir comprenait : Potage poireaux pommes de terre, fricassée de volailles accompagnée de petites pommes de terre nouvelles, côtes d'agneau, salade, fromages.

Inauguration de la nouvelle salle de noces le 11 juin 1935 lors du double mariage Mathelier-Quantin et Quantin-Sauter. De gauche à droite : Emile Foy, le cuisinier Meignien, le caviste, Antoinette Foy et les serveurs. Au centre : Jeannine et Paul Foy enfants.

La fricassée de volailles contenait les abats, cœurs, ailerons et gésiers et si l'on servait des côtes d'agneau c'est que l'on en avait généralement tué quelque-uns pour en réserver les gigots. Selon la taille des animaux, il fallait compter une ou deux côtes par personne.

Bien souvent, ce même soir, des garçons de noce et les pompiers venaient « remanger » une brioche et boire « un canon de rouge ».

Au jour de la noce, le menu de midi comprenait jusqu'à onze services : Entrée de saison, asperges ou melon, galantine ou cornet de jambon, poisson, que l'on servait chaud lorsque l'entrée était froide, entrée de volaille ou de viande de boucherie dont le choix se faisait selon le rôti car bien sûr, on intervertissait, légumes, rôti, salade, fromage, dessert à base de glace, dessert pâtissier, fruit, pièce-montée.

On ne comptait qu'un fruit par personne. Quant à la pièce-montée, elle était servie le midi ou le soir selon un critère particulier : Une pièce-montée est formée de choux croque-en-bouche disposés en pyramide sur une coupe en nougatine. Le sucre cuit ayant tendance à se ramollir, la pyramide devient bientôt « tour de Pise ». Par conséquence, si la pièce montée « tenait le coup »

Prets pour une noce, de gauche à droite : une femme de vaisselle, une serveuse, Paul, son père Emile Foy et deux serveuses.

on la servait le soir. Si, au contraire, elle tendait à s'effondrer, on la servait le midi !...

Les desserts pâtissiers, mousse au kirch, Saint-Pierre, petits fours pâtissiers, etc, n'étaient pas fabriqués au Saint Eloi mais réalisés par un pâtissier local.

On ne mange pas sans boire. On servait d'abord l'apéritif, un apéritif unique ou, « à tout casser », deux variétés au choix. Un vin blanc accompagnait le poisson puis, venait le vin rouge. Quelquefois on présentait deux vins rouges mais on préférait tout de même éviter les mélanges. On terminait avec le champagne, le café et les digestifs.

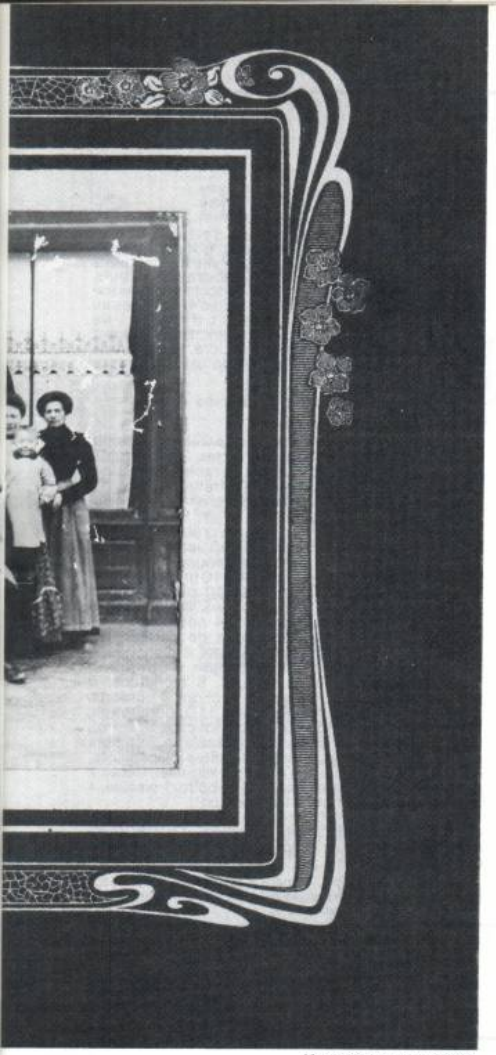
Le menu du soir était plus léger avec ses huit services : Potage, entrée de volaille ou viande de boucherie, abats ou ris de veau, légumes, rôti, salade, fromage, dessert de cuisine telles que charlotte ou macédoine de fruits accompagnée de brioche, fruit ou dessert pâtissier, petits fours glacés ou pudding au choix.

Certes on prenait un apéritif mais l'on ne buvait ensuite que du vin rouge avant de terminer avec le champagne, café et liqueurs.

Mais la noce ne s'arrêtait pas là. Elle avait un lendemain où le menu de midi n'avait plus que sept plats constitués par les restes de la veille si les invités n'avaient pas tout mangé et s'ils n'étaient pas encore trop nombreux. Dans le cas contraire le menu comprenait : Tête de veau, poule au blanc avec champignons et quenelles à la crème, légume (un seul suffisait) rôti, salade, fromage, dessert léger, généralement une crème caramel.

Entre les deux guerres, les trois repas de noces se réduisirent progressivement à un repas du midi et un lunch pour le soir. Pour compenser, le repas se fit un peu plus copieux encore. Pour l'hôtelier, le lunch était plus complexe à élaborer car il était

Mariage vers 1910. Marthe Foy, fillette, est assise près du marié.



Un mariage vers 1907.

Au 4e rang, à l'extrême-droite, Ernest Charles dit « Le Nenesse » et Emile Foy.

beaucoup plus difficile d'établir des prévisions d'approvisionnement.

On dressait une grande table qui faisait office de buffet sur laquelle on plaçait les assortiments. Des serveuses assuraient le service et « rechargeaient » au fur et à mesure des « manques ». Quelquefois, lorsque l'ambiance de la noce manquait de chaleur, les serveuses passaient dans l'assemblée avec des plateaux.

La composition d'un lunch comprenait plusieurs assortiments : Sandwichs confectionnés avec de tout petits pains au lait dans lesquels on glissait de fines tranches de rosbeef, de rôti de veau, de gigot ou de restes de volailles, toasts assortis garnis de beurre d'anchois ou de mousse de foie, de saumon fumé, de foie gras, d'œuf dur et d'olive noire ou d'œuf dur mayonnaise, d'anchois, d'œufs de lump. Les toasts étaient découpés selon des formes variées, carrés, triangles, etc... S'ajoutaient également : Pâtisseries assorties fournies par le pâtissier, fromage, glaces, cocktail de fruits avec de la brioche.

Comme boisson on proposait du champagne, du vin blanc ou rouge, de l'eau, du café, des digestifs et des marquisettes.

Les marquisettes étaient des variétés de cocktails réalisés avec du champagne à moitié coupé d'eau, parfumés avec une liqueur de fraise ou d'autres fruits et saupoudrés de sucre en poudre et de sucre glace.

A la fin, vers quatre ou cinq heures du matin, il ne restait plus qu'à nettoyer et ranger le matériel. Ce qui demandait une bonne demie journée...

Les premières communions se déroulaient souvent en juin. Le repas de midi ne comportait qu'une entrée simple car il ne fallait pas trop s'attarder à table pour ne pas manquer les vêpres. Toutefois, lorsqu'il n'y avait pas de repas du soir, on mettait tout de même deux entrées. Le menu type comportait : Melon au porto, entrée de poisson chaude ou froide, rôti de volaille ou de viande de boucherie, légumes, salade, fromages, dessert entremet à base de glace, pièce-montée avec son petit communiant ou sa communiante, petits fours, fruits.

Pour le soir, le repas, lorsqu'il y en avait un, était plus léger : Potage, entrée, rôti et légumes, salade, fromage, dessert. Comme boisson on offrait le Porto, un vin blanc et un rouge, le champagne, le café et les digestifs.

Il arrivait qu'Emile Foy fasse une communion à Saint Eloi tandis que Paul en faisait une autre à l'extérieur. Il est arrivé aussi que l'on fasse deux communions en même temps dans le même village. Ce fut le cas à Trouan où les deux salles étaient peu éloignées. On s'arrangeait, bien sûr, pour que les menus composés permettent aux cuisiniers de se compléter.

Lors des funérailles, aujourd'hui, il est fréquent que la famille et les proches se séparent aussitôt après l'enterrement. Anciennement la tradition et, bien souvent, la volonté du défunt exigeaient que tous prennent un repas en commun à l'issue de la cérémonie. Certains même, et surtout en pays vigneron, conservaient soigneusement une futaille de bon vin qui n'était mise en perce qu'au jour de leur décès.

Il existait, selon les régions, plusieurs menus rituels de funérailles. A Mailly-le-Camp il se composait ainsi : Soupe de pot-au-feu, bœuf gros sel et cornichons, légumes du pot-au-feu, petits pois, ragoût de veau, fromage, brioche.

La soupe bien chaude réchauffait les membres de l'assistance au retour du cimetière. Quelquefois, le pot-au-feu pouvait être remplacé par une potée champenoise. On ne buvait que du vin rouge ordinaire, même très ordinaire, et l'on terminait le repas par un café « arrosé d'une goutte ».

A l'Hôtel Saint Eloi, les pompiers venaient fêter leur Saint-Patron autour d'un ragoût de veau tandis que les chasseurs, à leur retour triomphal (?) mangeaient la « gruotte » (les abats) avec des frites et le gigot du gibier, le tout, copieusement arrosé de vin rouge.

Lorsque les repas, notamment ceux des noces, avaient lieu dans les fermes, les menus étaient composés avec le maximum de victuailles, poules, canards, agneaux, fournis par les fermiers. De même, la boisson était souvent fournie par le client car nombre de familles possédaient des vignes.

Le service était assuré par des gens du pays encadrés par le personnel habitué au matériel et à la façon de servir et dirigés par une ou deux responsables, chefs de salle, qui veillaient en permanence à la bonne coordination des opérations. Les serveuses gagnaient, dans les années 1957-58, deux-mille-cinq-cents francs pour un service de deux repas. Il faut préciser qu'elles travaillaient de cinq heures du matin à cinq heures du matin le lendemain. Aujourd'hui ce service est payé environ quatre-cents francs (nouveaux !). En 1953-54, Paul Foy, diplômé de l'Ecole Hôtelière de Thonon, cuisinier polyvalent et parlant anglais, gagnait seize-mille francs par mois à La Ciotat, soit, environ, cinq-cents francs par journée.

Entre les deux repas, le bal était conduit par un orchestre de deux ou trois musiciens, un accordéoniste, un chanteur-guitariste et un batteur. Ils mangeaient un casse-croûte en arrivant puis reprenaient une collation à la fin de la « sauterie ».

Aux noces, les prêtres étaient invités à participer aux repas. Attendu que la noce était fréquemment retardée par le photographe, ils déjeunaient avant les invités et on ne leur servait pas le même menu car, si le poisson était cuit, la sauce ne pouvait pas être faite trop à l'avance. Ils « râlaient » mais... « *Il fallait savoir si on devait tenir compte de quatre prêtres ou de soixante-dix invités !* ». Le soir, ils mangeaient en bout de table avec les gens de noces. Ainsi ils participaient un peu plus...

Cette enquête a été conduite par Annie Lefrançois avec l'aimable concours de : MM. Paul Foy et Roger Dutripon et de MMmes Simone Lefevre, Colette Coutant, Jeanine et Nanou Foy.

MARIAGE D.R. A SOMMESOUS
Le 29 décembre 1936

Il est prévu 92 convives et 5 prêtres pour le déjeuner, 87 couverts pour le dîner et 75 couverts pour le déjeuner du lendemain.

MENUS

DÉJEUNER

Galantine de volaille truffée
Saumon sauce Joinville
Gigue de chevreuil St Hubert
Asperges sauce Mousseline
Poulet rôti
Cresson
Salade Archiduc
Charlotte Plombière
Savarin Reine-Marie
Corbeilles de fruits
Petits fours

VINS

Graves
Châteauneuf du Pape
Champagne
Café
Liqueurs

DINER

Potage velouté
Timbales de ris de veau Financière
Haricots verts
Gigot
Salade Mimosa
Coupe de fruits au Champagne
Biscuit de Savoie
Petits fours

VINS

St Emilion
Champagne
Café
Liqueurs

DÉJEUNER DU LENDEMAIN

Tête de veau rémoulade
Suprême de Barbue Hollandaise
Canetons farcis Périgueux
Choux-fleurs
Dindette rôtie
Cresson
Salade
Crème Diplomate
Brioche Mousseline
Suprême praliné
Corbeilles de fruits

VINS

Graves
St Emilion
Champagne
café
Liqueurs

APPROVISIONNEMENT

Chez Huguier : farce pour 6 poules, 3 pieds de veau, couenne, os, gelée, farce pour 5 canetons et quenelles.

Chez Courtillet (lundi 28 au car de Sommesous à 9h) 12Kg 500 saumon Doty, 4 boîtes de crevettes, 8 litres de moules, 120 champignons à farcir, 3Kg 500 de champignons, 4 cuissots de chevreuil, 3 boîtes 4/4 de purée de marrons, 10 boîtes de cresson, 8 citrons, 1Kg d'olives, 9Kg 500 de lotte, 2 boîtes de quenelles de brochet, 1 gerbe de fleurs et verdure pour 20 F.

Chez Coudvillain : 100 fleurons, savarins abricotés pour 100, 200 fours frais, 1Kg mexicains, 1Kg tuiles, 1Kg assortis, 5 timbales, 2 biscuits de Savoie montés avec sujet pour 45 personnes, 6 suprêmes praliné pour 75.

A l'Imprimerie : 97 menus « Déjeuner et dîner N° 150 » à 0F 80, 75 Menus « Déjeuner N° 79 » à 0F 40, initiales D.R.

A ne pas oublier : gélatine, 3 boîtes de crevettes roses, 2Kg 500 biscuits à la cuiller, fruits confits, 3 boîtes 1/8 truffes, 2 boîtes 1/2 tomate.

Boisson : 20 bouteilles bon vin blanc, 35 Litres Bourgogne rouge, 60 bouteilles Champagne, 140 l. vin rouge, 30 à 40 l vin blanc, 2 Bouteilles Vieux Marc, 2 Bouteilles de fine, 1 bouteille Cherry, 1 l. Kirsch fantaisie.

Divers : 1Kg de lard, 2Kg saindoux, 3Kg gros sel, 2Kg farine, 1Kg moutarde, carottes, oignons, ails, échalottes, 15 poireaux, navets, persil, cerfeuil.

Boucher, lundi matin : 9 livres plat de côtes et os, 10 ris de veau, 3 ou 4 gigots d'agneau pour un total de 21 livres.

Mardi après-midi : 25 livres tête de veau désossée.

Boulanger, mardi à midi : 100 petits pains et 25 pains longs de 1Kg.

Mercredi à midi : 75 petits pains, 15 pains longs de 1Kg, 10 brioches de 1 livre.

Prévoir : 4 poules à bouillir pour le 28 au matin, 7 poules à bouillir pour le 26 au soir, 20 boîtes d'asperges Lilly's 30-35, 10 poulets à rôtir, 20 pieds de salade, 8Kg d'endives, 1Kg laitue, 11 l. lait du lundi matin, 50 bananes, 6Kg de poires, 6 Kg d'oranges, 6Kg de mandarines, 6Kg de pommes, 5 paquets tapioca, 5 litres 1/2 crème, 15 douzaines d'œufs, 3Kg 500 beurre, 3 boîtes 4/4 haricots verts extra-fins, 3 ou 4 betteraves rouges, 3 boîtes 4/4 cerises au naturel, 2 boîtes 4/4 mirabelles, 5 l. d'huile, 1 l. de vinaigre, 5 canetons, 10 choux-fleurs, 2 coq-dindes, 1 dinde, 4 tubes vanille, 8Kg de sucre, 1 paquet de 250g sucre en poudre, 3Kg 500 de café.

PERSONNEL

En supplément 4 garçons, 1 cuisinier.

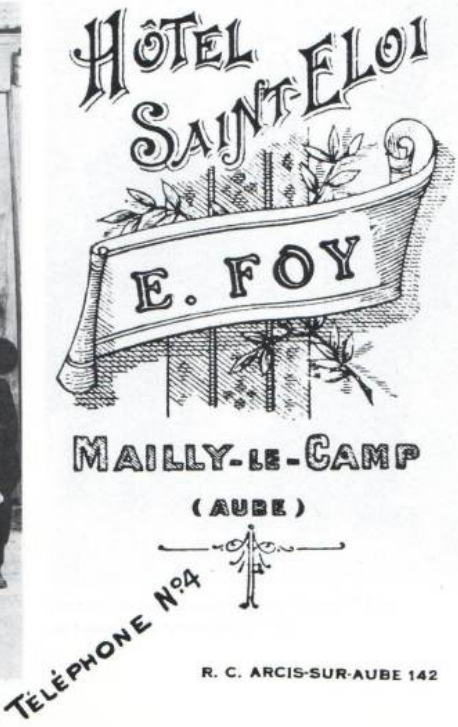
MATÉRIEL A EMPORTER

1 louche, 1 écumoir, 1 chinois, paniers à salade, tamis, pilon, 1 pot-au-feu, 5 marmittes, 3 couvercles, percolateur, 9 plaques, fourneau, 6 tables de cuisine, 1 négresse, bâche, 9 tables, 18 traiteaux (sic), 10 moules à charlotte, 10 moules à crème, 14 casseroles, 3 couvercles, 1 planche à céleri, 232 assiettes plates (87 + 86 + 59), 95 assiettes creuses (86 + 9), 95 assiettes à dessert (79 + 16), 95 verres à vin, 95 verres Bordeaux, 95 verres Champagne, 70 tasses, 40 verres à café, 95 verres liqueur, 10 grands plats, 6 plats longs, 11 plats plats + 6, 10 plats creux, 3 salières, 3 moutardiers, 6 saucières, 6 saladiers, 4 soupières, 15 assiettes à pied, 4 compotiers, 43 carafons (33 + 10), 45 dessous de carafes, 12 carafes, 6 corbeilles, fleurs, 6 vases, 2 planches, 3 verseuses, cylindre, lavette et brosse, 9 terrines, 5 jattes, 250 serviettes, 8 nappes, 6 molletons, 5 serviettes à thé, 4 étamines, 51 torchons + cordons, 5 tabliers, 3 vestes, 100 cuillers, 110 fourchettes, 100 cuillers à café, 95 couteaux, 4 louches d'argent, 7 louches, 3 écumoirs, 4 couverts à salade, 3 cuillers à moutarde, 2 poches et bouts, 4 boîtes (?), papillote, gélatine, 10 couverts fer, 1 fusil, 1 aiguille, 1 étui, 1 pinceau, 4 cuillers en bois, 2 ouvre-boîte, 1 cisaille, 4 fouets, 1 tire-bouchon, 11 couteaux.

On ne sert pas 259 couverts sans qu'il n'y ait quelques incidents et au moment du « remballage » on constate la casse de :

1 verre à café, 1 flûte, 1 verre à Bordeaux, 2 verres à liqueurs, 1 plat rond et il manque 1 cuiller en fer.

Mariage de Marcel Foy, frère cadet d'Emile, avec Marinette vers 1935.



Mariage de Pierre et Edmée Mignot vers 1930.

APPROVISIONNEMENT

Chez les Pêcheurs : 24 soles de 450 à 500g, 5Kg de champignons à tourner, 12 citrons, 1Kg d'olives vertes, 2 boîtes 4/4 de quenelles de veau, pour vendredi 30 au car de 17h.

Chez Thomas : 50 croustades hautes (paniers), 1Kg tuiles, 1Kg maréchaux, 100 petits fours glacés, 60 barquettes ovales, 1 pièce-montée choux croquembouche, sujet communiant, pour 60, sur coupe, à livrer à Villette.

A l'Imprimerie : 60 menus n° 2499 à 18 F.

Chez Ortiz : 6 litres Parfait décoré, 7 l. vanille nu, à prendre à Mailly à 8 heures.

Chez Guérin : 4 pains de glace de 20Kg.

Boucherie : 8 ris de veau, 1 cervelle de bœuf, 2Kg bœuf à bouillir avec os, 8Kg tête de veau désossée, 2 gigots d'agneau, pour samedi midi.

Boulanger : 50 petits pains, 20 baguettes de 1Kg.

Chez Huaux : 4 succès de 10 personnes.

Prévoir : 12 canetons, 4 poules, 10 poulets chapons, 7 poulets, 3 jambons de Prague de 2Kg 500 à 3Kg, foie gras, 2Kg 500 beurre, 3 litres 1/2 crème, 4 douzaines d'œufs, 2Kg sucre, 0Kg 500 sucre semoule, 2Kg café, 1kg saindoux, 2Kg farine, 4 litres d'huile, 1 l. vinaigre, 1 verre moutarde, 1 boîte 1/4 tomate concentrée, 4 bottes cresson, 25 laitues, 6 boîtes pois très fins, 3 boîtes 4/4 épinards hachés, 12Kg asperges, 2Kg flageolets secs, 8Kg de bigarreaux, 6Kg oranges, 4Kg bananes, 5Kg de fraises, 3 camemberts, 2 Chaource, 1Kg gruyère, 1 Saint-Nectaire, 1/2 livre gaufrettes sèches, carottes, ails, oignons, échalottes, gros sel, 1 paquet sel fin, 1 boîte 1/2 gelée de groseille ou framboise, 50 truites de 225g, amandes, estragon, gelée Maggi, 1 boîte 1/6 truffes, poivre, épices, fécule, poireaux.

Boisson : 60 l. vin rouge ordinaire, 30 bouteilles Champagne, 30 bouteilles Blanc de blancs, 10 bouteilles Corton, 10 bouteilles Bouzy rouge, 10 bouteilles Pommard, 8 bouteilles Savigny, 2 bouteilles liqueur, 2 bouteilles Cognac, 2 bouteilles marc ou mirabelle, 1 bouteille Madère, 1/5 Kirsch.

PERSONNEL

En supplément, 2 femmes de service, 2 femmes de vaisselle.

MATÉRIEL A EMPORTER

60 couteaux, 60 couteaux à dessert, 65 fourchettes, 60 cuillers, 60 cuillers à café, 4 louches, 5 saladiers, 10 couverts fer, 1 fusil, 1 aiguille, 1 tire-bouchon, 1 tube, 2 ouvre-boîte, 1 pinceau, 3 cuillers bois, 1 cisaille, 16 couteaux, 2 poches, 4 louches, 2 écumoirs, 4 fouets, 15 pelottes ficelle, 2 tabliers, 1 veste, 173 assiettes plates (88 +85), 60 assiettes creuses, 80 assiettes dessert, 60 verres à vin, 60 verres Bordeaux, 60 flûtes, 60 verres à liqueur, 60 tasses, 74 soucoupes, 8 plats longs, 4 plats creux, 8 plats plats, 5 jattes, 6 assiettes à pied, 5 saucières, 3 verseuses, 4 corbeilles, percolateur, pôele, 1 louche, 1 écumoir, 1 chinois, lavette et brosse, 10 carafons, 9 carafes, 10 dessous, 1 planche, 2 pot-au-feu, 8 terrines, égouttoir, 1 coquelle, 3 rouleaux, 4 plateaux, 8 plaques, 5 casseroles, fourneau, trepied, conservateur, 8 tables (2 fois 3m + 4 fois 2,50m + 2 fois 2m), 8 dessertes, 5 molletons, 60 chaises (50 + 10), 6 nappes (7 + 8 + 8), 8 nappes papier, 80 serviettes + 30, 30 torchons, bouteilles propane.

Même dans une communion il y a des incidents :
1 verre à vin et 1 verre à Bordeaux ont été cassés. 1 nappe été brûlée d'un « rond » de cigarette, mais 10 serviettes sont restées propres...

COMMUNION L. A VILLETTE
1 juin 1958

Il est prévu 48 convives au déjeuner, 60 au dîner et 40 couverts au déjeuner du lendemain.

MENUS

DÉJEUNER

Médaillons de foie gras
Truite grillée aux amandes
Timbale de ris de veau Financière
Petits pois aux laitues
Canetons rôtis
Salade
Plateau de fromages
Parfait glacé
Tuiles et Maréchaux
Corbeilles de fruits
Petits fours

VINS

Blanc de blancs
Corton
Champagne brut
Café
Liqueurs

DINER

Crème Germiny
Filets de Soles au Champagne
Jambon de Prague au Porto
Barquettes d'épinards
Chapons à la broche
Cresson
Asperges vinaigrette
Plateau de fromages
Fraises Melba
Friandises
Pièce Montée
Paniers de fruits

VINS

Blanc de blancs
Bouzy rouge
Pommard
Champagne
Café
Liqueurs

DÉJEUNER DU LENDEMAIN

Tête de veau rémoulade
Poulet à l'estragon
Flageolets Maître d'Hôtel
Gigot d'agneau champenois
Salade
Les Fromages
Gâteaux sucrés
Paniers de fruits

VINS

Banyuls
Blanc de blancs
Savigny
Champagne
Café
Liqueurs

Eune Nouvelle

D'ou que t'pas l'Léon ? Bin à la noce du Bébert l'fiz au Maurice Champagne qui fésons fiançailles avec la belle Geneviève de la Raquette nane y fésons tous deux un beau parti et y remoyeront des sous, y en ai d'ja bin des cachés sous l'atome.

Ah les ratats de tonnes. Bon nom, moins qu'z'en dépensions pu qui y eux en reste, Nane. on voit bin ça à leu mines

Y aura moult invités du fort et du beau sexe, de tous les domaizeaux et bin lotis lurons.

Petit grand maître coq. « FOY de Mailly » (le foie rond) que hot conlendu nous apendra ses meilleures bouteilles qui font jaillir la foie et hi ces si bonnes ratatouilles et toutes ses betites quiqnotes qui flattions le palais des Rois qu'l'eu leisions pêter la sous ventrière. Ah z'l pétasses

Que type d'mandez l'n'importe quoi, il ait de tout, délicieux plein de vitamines et de condoléances le Paradis dans la Bouche, les pins la sainte Vierge en culotte de velours.

Il est moult malin et blagueur l'autre jour il ait même pissé dans la culotte à la femme au Gégène du tant fort qu'il l'avait fait rigoler c'nane vrai qu'y dit l'Gégène c'est elle qui a pissé toute seule pisqu'elle avait mouillé la paille d'sa chèze.

– Mais ma foi ce Foy, de Foix, il est bin drole et il ait quèque chose pas comme tout le monde ma foi il a le foie au cul, ça ne se veime nane mais c'est épitaphé au cul de toute sa vaisselle c'est ça qu'ait vendu la mèche nane donc !

C'est rien de tout ça mais on enqoyera tous les plats pour voir leur c .

Il ait eu le nez creux le Maurice de repérer c'type la c'est une asse.

Y z'ont les Reins solides qu'il ait dit et y s'rons bin servis. ma foi par moi Foy

Mariage vers 1935. Au premier rang, à gauche, Paul Foy enfan

Mariage de Marcel dit « Catel » et Marie Perrin en 1935. Au prem

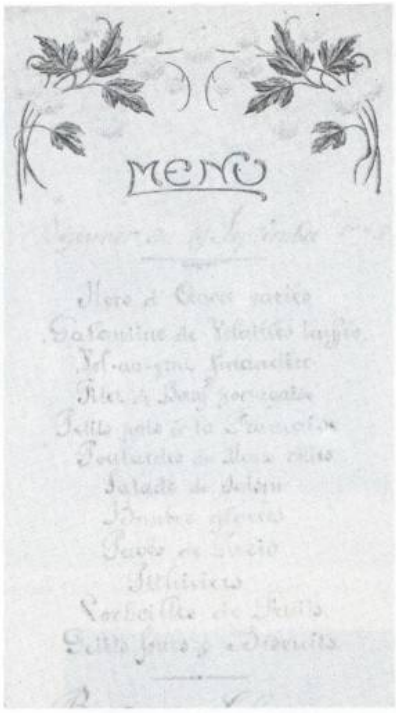
Emile Foy à son fourneau au Saint Eloy.

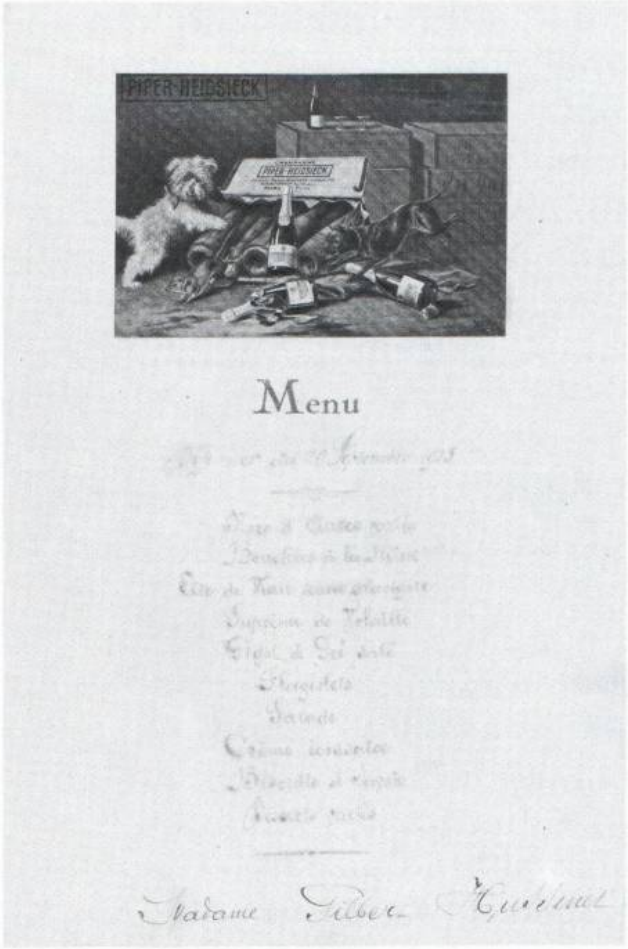
r rang à droite, Paul Foy enfant.

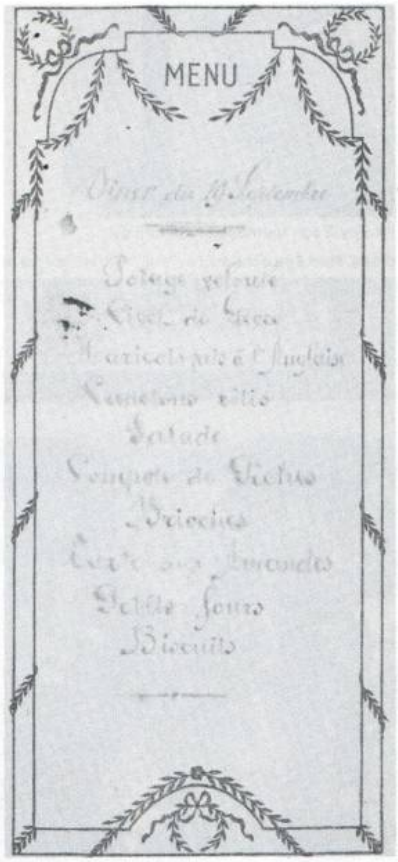
Le Maurice y s'en fait pas il ait fait sa p'lote
la lentille la ricot la bondance le rutablaque
la grasse matière, le lart le porc le cochon
le lièvre sauvage les garennes les sangliyies
l'orge la farine haut broyeur les lapins
pères et males mélanges, dame c'étions le
Bon temps, on se démerdait débrouillait
et pis y avait des risques. comptez donc
Rebeuquez le au jour d'aujourd'hui
en dix cyples de St Hubert la plume de
blaireau au chapeau il chasse pêche
pête et rouspete en attendant y vous
cale bien les baligoignes. et les siennes
aussi Pompes pas tant Maurice.
Merci et à la Tienne mon vieux
— ''' —
Ton ami de toujours
Hébert de la Grande Glauye
Marquis du Brancard de la Guimbarde

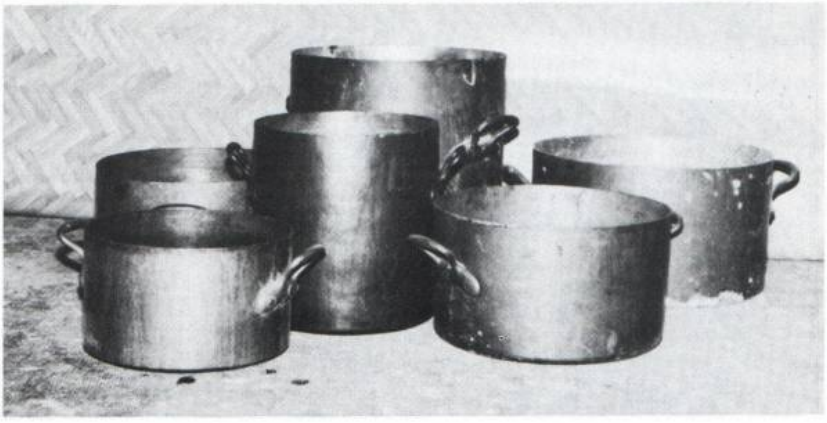
Une petite aventure du Maurice.
Econome jusqu'au bout des doigts il faisait sa
poudre lui même. Un beau matin y tire un
yèvre lache ses deux coups, le rouquin y fait
un tete a cul au 1er, lui qui rattrappe les chevreuil
a la course d'un bond attrappe les grandes oreilles
et tout d'un coup jette un grand cri, 141 plombs
dans le paletot et 17 dans la peau du dos, il avait
mis de la poudre lente dans sa 2e cartouche
poudre d'obus de 37 et farine de Lentes Illes (Lentilles)
Si ça avait été Foy il aurait eu dans l'
dans l'affaire y a pas eu grand bobo ça n'avait
pas percer sa peau
Champagne bien aimée
Champagne mes Tamours
Tra la la la la Tra la la la Tra la la la

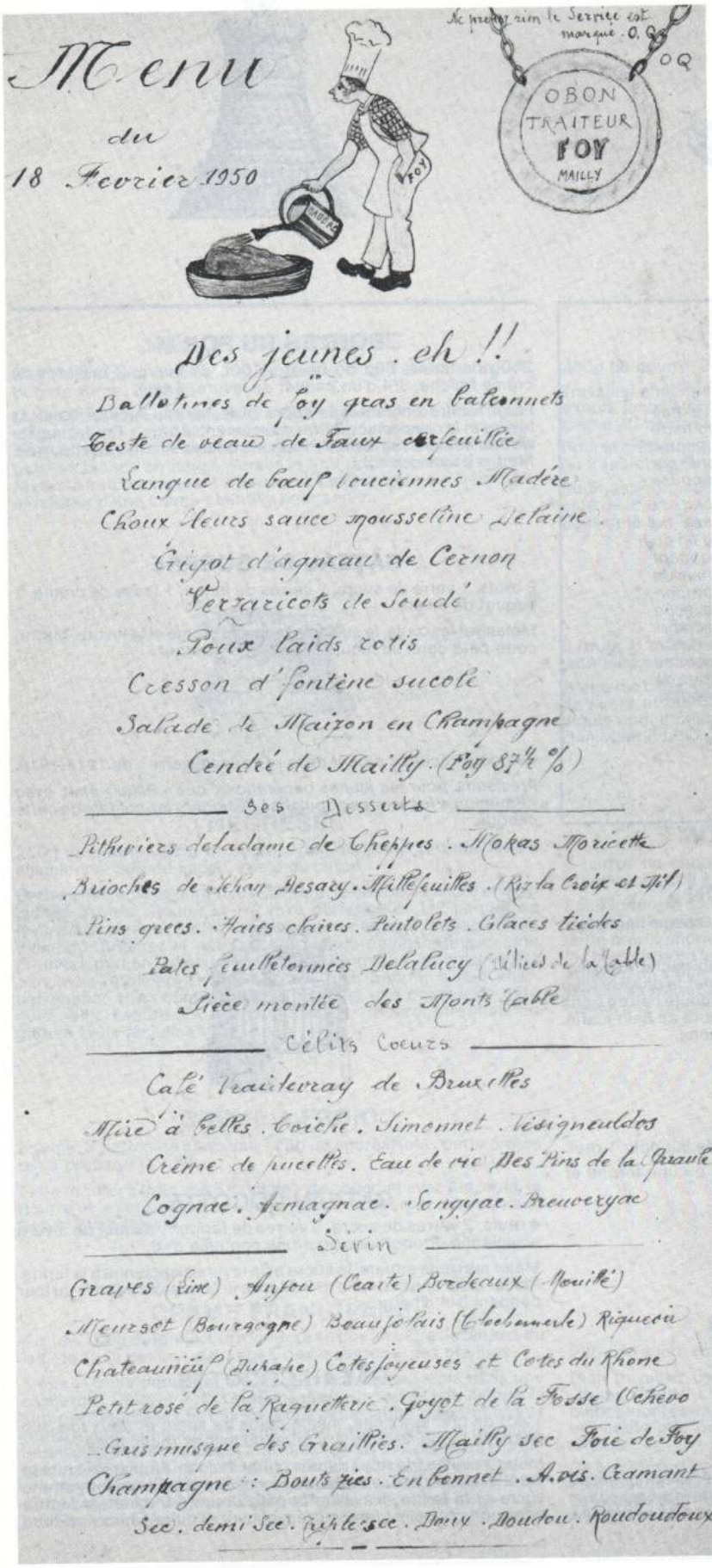
E FOY
HÔTEL S^T ELOI


MENU


PIPER-HEIDSIECK
Menu


MENU





Menu
du
18 Fevrier 1950

Le premier rim le Service est marqué . O. Q.

OBON
TRAITEUR
FOY
MAILLY

Des jeunes . eh !!

Ballotines de foy gras en Paleonnets
Teste de veau de Faux oreilleille
Langue de bœuf louciennes Madère
Choux fleurs sauce mousseline Delaine
Gigot d'agneau de Cernon
Verzaricots de Soudé
Poux laids rotis
Cresson d'fontène sucolé
Salade de Maizon en Champagne
Cendré de Mailly . (Foy 87½ %)

Ses Desserts

Pithiviers deladame de Cheppes . Mokas Moricette
Brioches de Jehan Desary . Millefeuilles . (Riz la Croix et Tél)
Pins grecs . Haies claires . Pintolets . Glaces tiédes
Pates feuilletonnées Delaluey (Délices de la Table)
Pièce montée des Monts Table

Célits Coeurs

Café Traiderray de Bruxelles
Mire à belles . Coiche . Simonnet . Vesigneuldes
Crème de pucelles . Eau de vie Des Pins de la Grande
Cognac . Armagnac . Sengyac . Brenoeryac

Vérin

Graves (Lime) Anjou (Cearte) Bordeaux (Mouillé)
Meursot (Bourgogne) Beaujolais (Cloebonnerle) Riquevir
Chateauneuf (Durahe) Cotes foyeuses et Cotes du Rhone
Petit rosé de la Ruquetterie . Goyot de la Fosse Cehevo
Gris musqué des Graillies . Mailly sec Foie de Foy
Champagne : Bouts zies . En bennet . Avis . Cramant
Sec . demi Sec . Triple sec . Dmy . Doudou . Roudoudoux

Page 18 en haut : Assiettes de service aux marques d'Emile Foy et de Paul Foy.
En bas : les « faitouts » de cuisine en cuivre utilisés pour les noces d'autrefois.
Ci-dessus : Emile Foy aux fourneaux lors d'un déplacement.
Ci-dessous : Emile Foy devant son hôtel.

Toutes ces recettes de desserts sont extraites du cahier de mon arrière-grand-mère Mignot décédée en 1946. Quelques-uns de ces desserts ont aussi été transcrits par sa fille Antoinette, ma grand-mère, épouse d'Emile Foy.

Nous avons examiné divers « Livres de Cuisine » du début du siècle et de la fin du XIXe. Or, si les désignations correspondent fréquemment, nous n'avons pas trouvé de correspondance exacte dans les proportions, dans les ingrédients ou dans la façon de cuisiner. Nous ne prétendons pas transcrire ici des recettes issues de la tradition locale mais, plus exactement des recettes reprises et aménagées par les femmes de notre région. Mais, n'est-ce pas cela, aussi, la Tradition.

SOUFFLÉ AU JAMBON

250g de jambon, 125g de gruyère, 3 œufs, sauce béchamel, sauce blanche, champignons.

Faire une sauce béchamel. Ajouter le jambon haché (réserver toutefois quelques tranches pour garnir le moule), le gruyère rapé et les 3 jaunes d'œufs. Mettre le tout dans un moule beurré garni avec les tranches de jambon. Faire cuire 1 heure au bain-marie. Servir avec une sauce blanche aux champignons.

TÔT-FAIT

Compter une cuillère de farine et 7 cuillères de lait pour 1 œuf.

Bien mélanger le tout. Mettre dans un moule ou une terrine et enfourner. Servir chaud.

Bien que ces deux plats n'apparaissent pas spécifiquement comme des desserts, ils se trouvaient inclus dans le même cahier de recettes. Nous avons donc jugé bon de ne pas les soustraire.

BOULES DU POILU

250g de farine, 60g de beurre, 100g de sucre, 2 cuillères de crème fraîche, 3/4 d'un paquet de levure, 1 œuf.

Faire fondre ensemble le sucre et le beurre. Ajouter l'œuf, la levure et la crème. Incorporer doucement la farine. Rouler la pâte en boules dans les mains. Placer les boules sur une tôle beurrée. Mettre à four doux.

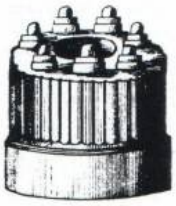
GÂTEAU DE GUERRE

2 œufs, 1 verre de sucre, 2 verres de farine, 1 tasse de crème, 1 paquet de levure.

Mélanger les œufs, le sucre, la farine, la crème et la levure. Mettre cette pâte dans un moule beurré et enfourner.

Ces deux recettes datent de la « Grande Guerre » de 1914-1918.

Précisons, pour les jeunes générations, que « Poilu » était, avec « Pioupiou », les termes populaires désignant les soldats de cette période.



GÂTEAU COCOTTE

4 œufs, 2 verres de sucre, 2 verres de farine, 1 paquet de levure alsacienne. Proportions pour une coquelle n° 8.

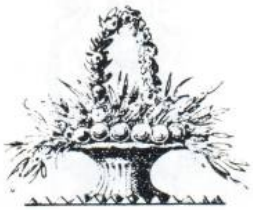
Mêler les œufs entiers, le sucre et la levure alsacienne à la farine. Placer dans une coquelle n° 8. Mettre le couvercle. Mettre au four pendant 3/4 d'heure.

GÂEAU COCOTTE

(autre recette)

1 pot de crème fraîche, même poids de sucre et deux fois son poids de farine, 2 œufs, 1 paquet de levure, rhum, huile.

Mêler 1 cuillère de rhum dans la crème fraîche. Ajouter la levure et les 2 œufs entiers. Arroser d'une cuillère d'huile puis mettre le sucre et la farine. Travailler la pâte durant 20 minutes. Mettre dans une coquelle bien beurrée, couvrir et cuire 1 heure au four.



NOS DESSERTS A L'ANCIENNE

NÈGRE EN CHEMISE

60g de chocolat à cuire, 60g de beurre, 60g d'amandes pilées, 60g de sucre, 2 œufs.

Mélanger le chocolat et le beurre. Piler ensemble les amandes et le sucre. Battre les blancs en neige. Mêler le beurre de chocolat avec la poudre d'amandes sucrées. Ajouter les jaunes d'œufs puis les blancs en neige. Verser le tout dans un moule beurré. Mettre à four doux durant 1 heure 30. Laisser refroidir. Démouler et napper d'une crème chantilly pour servir.

NEGRESSE

250g de beurre, 225g de sucre, 250g de farine, 3 œufs, levure alsacienne, 30g de cacao, zeste de citron.

Battre ensemble et durant 1/4 d'heure, le beurre, le sucre et les 3 jaunes d'œufs. Ajouter la 1/2 livre de farine et 1/2 paquet de levure alsacienne. Battre les blancs en neige et les joindre au mélange. Séparer la pâte en deux parts égales. Malaxer une première part en y mêlant 1 zeste de citron râpé. Malaxer l'autre part avec le cacao. Dans un moule bien beurré, placer alternativement une couche de pâte blanche, une couche de pâte noire, etc... Mettre à four chaud environ 1 heure. Attention, ce gâteau brûle facilement !

CRÈME A FROID

6 œufs, 3 barres de chocolat, 125g de sucre. Nota : cette crème est à préparer la veille.

Faire fondre, à froid, les 3 « doigts » de chocolat avec les œufs, le beurre et le sucre. Mettre dans un plat et laisser reposer au frais. Servir le lendemain.

CRÈME FRANGIPANE

4 œufs, 100g de farine, 60g de sucre en poudre, 30g de beurre, du lait, de l'eau de fleur d'oranger, des macarons, des pralines.

Mêler 2 œufs entiers et les jaunes de 2 autres œufs dans une casserole. Délayer à part la farine dans un peu de lait. Ajouter le sucre en poudre et une pincée de sel. Mêler cette préparation aux œufs. Ajouter, en tournant sans cesse, un peu de lait et le beurre détaillé en petits morceaux. Parfumer avec l'eau de fleurs d'oranger. Mettre le mélange à feu très doux en tournant sans cesse. La crème prend rapidement et ne doit pas bouillir. Laisser refroidir dans un plat de service. Saupoudrer de macarons pilés et de pralines écrasées.

CRÈME AU BEURRE

250g de beurre, 3 œufs, 100g de sucre en poudre.

Travailler ensemble : le beurre, le sucre en poudre et les 3 jaunes d'œufs jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte crèmeuse. La crème au beurre est prête.

Pour la crème au beurre au chocolat, ajouter 5 cuillères de cacao ou 2 tablettes de chocolat râpé et bien mélanger le tout.

Pour la crème au beurre au café, mettre 4 cuillères à soupe de café dans une passette et verser 8 fois de suite 1/2 verre d'eau bouillante sur la poudre. Bien mélanger avec la crème.

ILE FLOTTANTE

6 œufs, 6 cuillères de sucre en poudre, 6 cuillères d'amandes mondées et pilées.

Battre les blancs des 6 œufs en neige ferme. Mêler les 6 cuillères de sucre et les 6 cuillères d'amandes. Verser le tout dans un moule enduit de caramel. Faire cuire 30 minutes au bain-marie. Démouler à froid. Servir entouré d'une crème caramel.

MOUSSE AU CHOCOLAT

6 barres de chocolat à cuire, 6 œufs, 6 cuillères de sucre en poudre, biscuits à la cuillère.

Faire fondre le chocolat dans très peu d'eau. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporer les blancs battus en neige. Verser cette préparation dans le chocolat et bien remuer le tout. Ranger les biscuits dont la base a été coupée pour qu'ils tiennent debout autour d'un moule à charlotte. Verser au centre de la préparation. Mettre au frais. Démouler au moment de servir et napper d'une crème à la vanille ou d'une crème au chocolat.

BISCUIT ORDINAIRE

125g de sucre en poudre, 4 œufs, 100g de farine, 30g de beurre.

Bien travailler dans une terrine le sucre en poudre avec les 4 jaunes d'œufs. Lorsque la pâte fait ruban ajouter la farine, les blancs montés en neige très ferme et le beurre fondu. Verser dans un moule plat beurré et fariné. Cuire à four doux durant 3/4 d'heure.

Ce biscuit sert à confectionner diverses pâtisseries dont le moka et le praliné. Pour ceux-là on tranche le gâteau en rondelles que l'on nappe de crème au beurre. On le reconstitue, on le nappe et on le décore.

BISCUIT EN COCOTTE

100g de farine, 100g de sucre en poudre, 2 œufs, 1/2 paquet de levure.

Délayer petit à petit le sucre dans les jaunes d'œufs. Ajouter doucement la farine puis la levure. Battre les blancs d'œufs en neige et les ajouter à la pâte. Verser dans une coquelle. Faire chauffer le four et le couvercle de la cocotte. Refermer la coquelle avec le couvercle chaud et laisser cuire au four 1/4 d'heure en faisant tourner la cocotte d'un quart de tour toutes les 5 minutes. N'ouvrir la coquelle qu'après 1/4 d'heure de refroidissement.

BRIOCHE MOUSSELINE

3 œufs, 250g de farine, 130g de beurre, 20g de levure fraîche, 3 cuillères à soupe de lait, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre, 1 cuillère à café de sel.

Faire fondre la levure dans le lait tiède. Battre les œufs en versant la farine, le sucre, le sel et la levure délayée dans le lait. Ajouter le beurre. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache du moule. Laisser reposer 2 heures pour que la brioche lève. Enfourner dans un four à température moyenne. Laisser cuire 1/2 heure environ.

GÂTEAU DE SEMOULE

1/2 litre de lait, 3 cuillères à bouche de semoule de blé, 3 œufs, 2 cuillères de sucre cristallisé, parfum vanille ou citron.

Faire bouillir le lait en y ajoutant le parfum choisi. Jeter les 3 cuillères de semoule. Laisser cuire puis tiédir. Battre un blanc en neige. Ajouter à la semoule les 2 œufs entiers et le jaune puis le blanc battu. Dans un moule, faire un caramel avec le sucre cristallisé. Verser le mélange dans ce moule. Faire cuire au bain-marie ou au four.

GÂTEAU MOUSSELINE

Prendre 4 œufs et leur poids de sucre puis le 1/4 de leur poids de farine et le même poids de fécule que de farine.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que la pâte devienne liquide. Ajouter progressivement la farine et la fécule en remuant régulièrement. Lorsque le mélange est bien fait, ajouter les blancs battus en neige très ferme sans remuer mais en coupant la pâte à la cuillère. Verser le tout dans un moule beurré. Saupoudrer de sucre et de farine. Mettre à four doux pendant 1/2 heure.

GÂTEAU MADELEINE

125g de beurre, 250g de farine, 300g de sucre, zeste de citron, eau de fleurs d'oranger, 6 œufs.

Faire chauffer dans un plat le quart (125g) de beurre. Ajouter la 1/2 livre (250g) de farine, le sucre, 1/2 zeste de citron râpé, 1 ou 2 cuillères d'eau de fleurs d'oranger et la 1/2 douzaine de jaunes d'œufs. Battre les blancs d'œufs en demi-neige et les mélanger à la préparation. Verser dans un moule ou une tourtière. Mettre au four environ 1 heure.

GÂTEAU DIABOLO

3 tablettes de chocolat, 125g de farine, 125g de beurre, 125g de sucre, 5 œufs. (Anciennement les tablettes de chocolat valaient 1 quart, soit 125g).

Faire fondre le chocolat dans 1/2 litre d'eau. Lorsqu'il est bien fondu en pâte épaisse, ajouter la farine, le beurre et le sucre. Bien amalgamer le tout. Ajouter les 5 jaunes d'œufs et les blancs battus en neige. Mettre dans un plat. Cuire à four doux durant 1/2 heure. Servir froid.

GÂTEAU INSTANTANÉ

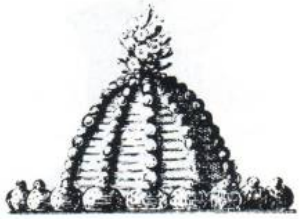
100g de farine, 100g de sucre, 2 œufs, 1 paquet de levure alsacienne.

Bien mélanger la farine, le sucre et les 2 œufs entiers. Ajouter la levure alsacienne et travailler durant 20 minutes. Placer la préparation dans un moule caramélisé. Fermer d'un couvercle et mettre à four chaud pendant 1/2 heure.

GÂTEAU FOURRÉ

2 œufs, 4 cuillères à bouche de farine, 4 cuillères de sucre en poudre, levure alsacienne.

Mélanger soigneusement la farine, les œufs, le sucre et 1 bonne cuillère à café de levure alsacienne. Beurrer une plaque. Verser et étaler le mélange de façon uniforme pour former un carré. Mettre à four moyen durant 1/2 heure. Retirer du four. Napper d'une crème au chocolat ou de confiture de groseilles. Rouler la pâte sans serrer trop. Laisser refroidir.



NOS DESSERTS A L'ANCIENNE

REINE DE SABA

125g de chocolat à cuire, 250g de sucre en poudre, 125g de beurre, 125g de farine, 5 œufs.

Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau sur le feu. Ajouter le sucre en poudre, le beurre frais pétri en pommade et la farine. Bien mélanger le tout et ajouter les œufs dont les blancs auront été battus en neige ferme. Beurrer un moule, y mettre la pâte et placer dans un four doux. Laisser cuire 1 heure.

REINE DE SABA
(autre recette)

3 tablettes (125g de chocolat), moitié de leur poids de beurre, quart de leur poids de sucre, 3 œufs, 3 cuillères à bouche de farine.

Faire fondre à feu doux le chocolat avec le beurre. Joindre les jaunes d'œufs, la farine, le sucre et les blancs battus en neige. Verser dans un moule beurré. Mettre à four doux environ 1/2 heure.

CHARLOTTE A LA CRÈME

Biscuits à la cuillère, 5 œufs, 1/2 litre de lait, 3 feuilles de gélatine, vanille, fruits confits.

Prendre un moule uni. Disposer tout autour des biscuits à la cuillère dont on aura coupé le bout pour qu'ils se tiennent debout. Faire une crème avec les jaunes d'œufs et le lait vanillé dans lequel on aura fait fondre les feuilles de gélatine. La crème étant prise, la retirer du feu et la laisser refroidir. Fouetter les blancs en neige ferme et les mêler vivement à la crème. Garnir le fond du moule avec des fruits confits. Remplir le moule avec la crème. Recouvrir avec les parures de biscuits. Laisser reposer au frais durant plusieurs heures avant de servir.

BABA

200g de farine, 40g de beurre, 3 œufs, 50g de sucre, 1/4 de litre de lait, 25g de levure de bière, raisins secs.

Mêler la farine avec le beurre, les œufs, le sucre, le lait et la levure de bière pour obtenir une pâte dans laquelle on incorporera les raisins secs. Laisser lever la pâte. Mettre dans un moule beurré et enfourner.

BABA
(autre recette)

Prendre 3 œufs et le même poids de sucre. Enlever un œuf et prendre le poids de farine des 2 œufs restants. Enlever un œuf et même poids de beurre.

Pétrir les jaunes d'œufs avec le sucre, le beurre et la farine. Battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte. Placer le tout dans un moule beurré. Mettre au four.

SAVARIN

2 œufs, 1 tasse de sucre cristallisé, 1 tasse de farine, 1 cuillère à café de levure alsacienne.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre. Mêler la farine et la levure. Battre les blancs en neige et les mélanger à la pâte. Remuer le tout pendant 1/4 d'heure. Verser dans un moule beurré et mettre au four.

SIROP DE SAVARIN

125g de sucre, rhum.

Délayer le sucre dans un verre d'eau. Ajouter 1 verre à Bordeaux de Rhum. Faire bouillir 5 minutes et arroser le gâteau.

CAKE

4 œufs, 200g de beurre, 250g de farine, 250g de sucre, 150g de fruits confits, levure alsacienne.

Malaxer la farine avec les œufs, le beurre, le sucre et 2 cuillères à café de levure alsacienne. Ajouter les fruits confits coupés en petits morceaux. Verser dans un moule beurré. Mettre à four moyen. Cuire environ 2/4 d'heure.

MILANAISE

1/2 litre de lait, 35g de beurre, 75g de farine, 1/2 zeste de citron, 125g de sucre en poudre, 2 œufs.

Mettre dans une casserole le beurre et délayer la farine, le lait, les œufs battus et le sucre. Mettre le tout dans un moule beurré. Faire cuire 1 heure au bain-marie ou 1/2 heure à four doux.

SULTANE

125g de biscuits à la cuillère, confiture, kirsch ou rhum.

Prendre un quart (125g) de biscuits, les tremper dans du kirsch ou du rhum additionné d'eau selon le goût. Sur un plat alterner une couche de biscuits et une couche de confiture. Faire une crème à la vanille ou au zeste de citron. La verser chaude sur la sultane. Servir froid.

Les gravures de moules, trottiers et pièces montées sont extraites du « Traité

EXQUIS DE ROYAT

125g de chocolat, 125g de beurre, 250g de sucre en poudre, 125g de farine, 5 œufs, vanille.

Faire fondre le chocolat dans un peu d'eau. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le beurre fondu. Travailler légèrement. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer d'abord une petite quantité de neige dans la pâte puis, progressivement, mélanger le reste des blancs. Verser dans un moule haut bien beurré. Placer dans un four doux. Cuire pendant 1 heure 1/4. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir.

MONT BLANC

500g de châtaignes épluchées, lait, sucre, vanille, crème...

Faire cuire les 500g de marrons épluchés dans du lait sucré et vanillé. Poser un bol sur un plat de service rond. Passer au-dessus les marrons cuits dans une passoire pour former une couronne de gros vermicelles. Egaliser la couronne sans la serrer. Verser au centre une bonne crème fouettée, sucrée et vanillée. La monter en dôme. Réserver un peu de crème pour décorer le dôme à la poche.

PAIN D'ÉPICES

200g de miel, 200g de sucre cristallisé, 1 verre de lait, 500g de farine, bicarbonate de soude, levure, poudre d'anis.

Faire fondre le miel et le sucre dans un verre d'eau et un verre de lait. Mettre dans un saladier la livre (500g) de farine, 2 cuillères à café de bicarbonate de soude, un peu de levure, quelques cuillères à café d'anis. Bien mélanger le tout avec le miel et le sucre solubilisés. Bien travailler la pâte. Beurrer un moule fermé. Mettre à four chaud durant 1 heure 1/2 à 2 heures.

Pour les mesures, 200g de sucre valent 1 verre et 200g de miel, 2 bonnes cuillères à bouche.

PAIN D'ÉPICES

(autre recette)

200g de miel, 125g de sucre cristallisé ou de sucre roux, 1 verre de lait, 250g de farine, 1 cuillère à café de bicarbonate de soude.

Délayer le miel et le sucre. Ajouter le lait tiède, la farine et la cuillère de bicarbonate. Bien pétrir. Laisser reposer et lever 2 heures. Mettre dans un moule beurré et faire cuire 1/2 heure à four assez chaud.

BÛCHE DE NOËL

125g de sucre, 6 œufs, 125g de farine, 100g de beurre.

Délayer en tournant le sucre et les 6 jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume et soit devenu blanchâtre et mousseux. Incorporer la farine, le beurre fondu en crème et 5 blancs battus en neige très ferme. Etaler la pâte sur un papier beurré. Former un carré d'1 cm d'épaisseur. Placer sur une tôle et mettre au four. Après cuisson, placer la pâte dans un endroit frais jusqu'à ce qu'elle devienne molle. Enlever la feuille de papier. Napper de crème au beurre, au chocolat ou au café. Rouler la pâte garnie. Enduire d'une même couche de crème le dessus et les côtés de la bûche. Conserver au frais.

PAIN DE GENES

200g de sucre en poudre, 100g de beurre, 9 œufs, 100g d'amandes pilées, 80g de farine, 1 petit verre de kirsch.

Faire fondre doucement le beurre dans une terrine. Y mélanger le sucre. Travailler le tout en incorporant l'un après l'autre les œufs entiers, les amandes pilées, le petit verre de kirsch et, en dernier lieu, la farine. Garnir le fond d'un moule rond et plat d'une rondelle de papier beurré et verser la pâte. Cuire à four moyen. Laisser tiédir le gâteau avant de le démouler.

FONDANT AU CHOCOLAT

4 raies de chocolat, 125g de farine, 3 œufs, sucre vanillé.

Faire fondre le chocolat avec le beurre coupé en morceaux. Ajouter les 3 jaunes, le sucre vanillé et 2 blancs battus en neige. Travailler pendant un bon 1/4 d'heure en tournant toujours dans le même sens. Verser dans un moule uni bien beurré. Mettre à la cave. Servir le fondant. Napper d'une crème à la vanille.

PAIN DE MARRONS

1Kg de chataignes, 125g de beurre, 125g de sucre, vanille, sel.

Peler les marrons. Les jeter dans l'eau bouillante salée. Laisser cuire un peu ferme. Egoutter. Enlever la seconde pelure. Ecraser en purée aussi fine que possible. La mettre dans une casserole avec 125g de sucre, autant de beurre et 1 bâton de vanille. Tourner à feu doux avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Retirer du feu. Verser dans un moule huilé. Laisser refroidir. Au moment de servir, démouler et napper d'une crème fouettée ou d'une crème à la vanille.

NOS DESSERTS A L'ANCIENNE

élémentaire et pratique de la patisserie française au XIXe siècle » - Paris - 1856.

BISCUITS PÂTE DE LINTZ

125g de beurre, 125g de farine, 125g de sucre, 60g d'amandes pilées, 2 œufs, de la canelle.

Mettre à cuire un œuf dur. Mêler, dans l'ordre, le beurre, la farine, le sucre écrasé, les amandes pilées, un peu de cannelle, le jaune d'œuf dur émietté et un œuf entier. Bien pétrir le tout. Découper la pâte en manière de biscuits ou mettre cette pâte dans une tourtière. Mettre au four.

CROQUETTES

1Kg de sucre, 400g d'amandes pilées, 700g de farine, 20 œufs.

Séparer les jaunes des blancs de 20 œufs. Mêler le sucre avec les amandes et les blancs crus non montés. Ajouter la farine. Verser le tout dans une poche à douille. Pousser les croquettes à la poche sur une plaque beurrée. Mettre au four.

LANGUES

1 litre de sucre en poudre, 6 œufs, 550g de farine, beurre.

Malaxer la quantité de beurre nécessaire pour obtenir 1/2 litre de beurre en pommade. Ajouter le sucre et les 6 œufs entiers. Bien mélanger et verser doucement la farine. Placer dans une poche à douille et pousser les langues sur une plaque beurrée. Mettre au four.

LANGUES DE CHAT

125g de farine, 125g de sucre en poudre, 1 verre de crème de lait, 2 œufs.

Mêler la farine, le sucre et 2 blancs d'œufs battus en neige. Tourner 2 à 3 minutes. Confectionner des languettes minces et étroites. Cuire sur une tôle légèrement beurrée dans un four assez chaud.

La crème peut être remplacée par la même quantité de beurre ramolli.

GALETTES SALÉES

300g de farine, 100g de beurre, 15g de sel, 1/2 verre de lait.

Mêler beurre, sucre, sel, farine et lait. Etendre la pâte au rouleau. Découper à l'emporte-pièce ou à l'aide d'un couvercle de boîte. Dorer avec une goutte de lait. Mettre au four.

SABLÉS

250g de farine, 160g de beurre, 100g de sucre.

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter la farine. Mouiller avec une cuillère à soupe d'eau tiède. Etendre la pâte au rouleau. Découper à l'emporte-pièce. Dorer avec une goutte de lait. Mettre au four.

SABLÉS
(autre recette)

Sucre, beurre, farine.

Mélanger le même poids de sucre, de beurre et de farine. Avec le rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur. Découper en ronds ou en rectangles. Placer sur une tôle. Mettre à four doux. Surveiller attentivement la cuisson.

GÂTEAUX SECS

200g de farine, 1 œuf, 100g de beurre, 100g de sucre, 1 pincée de sel, vin blanc.

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter 3 cuillères de vin blanc. Pétrir la pâte en ajoutant la farine et 1 pincée de sel. Bien mélanger. Etendre la pâte au rouleau en une couche mince. Découper en rondelles avec un verre fariné. Placer sur une tôle beurrée. Dorer avec un jaune d'œuf battu dans un peu d'eau. Mettre dans un four assez chaud.

MADELEINES

3 œufs, 125g de sucre, 125g de beurre, 125g de farine.

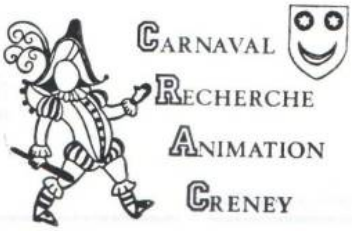
Travailler ensemble les 3 jaunes d'œufs et le sucre durant 1/4 d'heure. Ajouter le quart de farine, le beurre et les 3 blancs d'œufs battus en neige. Placer dans des moules à madeleines. Mettre au four.

PETITS FOURS DUCHESSE

125g de farine, 70g de sucre, 50g de beurre, 1 œuf, levure alsacienne, fruits confits, amandes ou noix.

Mélanger le sucre avec le jaune d'œuf puis le beurre, la farine et un peu de levure alsacienne. Faire de petites boules, les aplatir légèrement et placer au centre un fruit confit ou un morceau d'amande ou de noix. Dorer chaque petit four avec une goutte de lait sucré. Mettre au four.

LE CRAC DE CRENEY



Adresse Postale
B. P. N° 4
10150 PONT SAINTE MARIE

Le CRAC, Carnaval - Recherche - Animation de Creney, est un groupe d'études historiques et ethnographiques qui anime par des expositions et surtout par son carnaval le village de Creney près de Troyes.

Depuis plus d'un siècle bonhomme carnaval avait faussé compagnie aux Cœurlequins et bien sûr, n'avait pu être jugé ni brûlé. Certes les enfants avaient toujours « couru carnaval » et, entre les deux guerres, un char carnavalesque avait même parcouru la cité et les villages voisins. C'est en 1983 qu'un groupe d'une quinzaine de Cœurlequins décida de faire revivre le rite ancestral de carnaval. Les recherches d'oralités, conduites en accord avec la SAFAC, durèrent près d'une année et le 25 mars de l'an de grâce 84, D'ENFER Ier, « Empereur de tout et du reste » put se promener devant 1500 personnes avant d'être joyeusement condamné au bûcher. Huit mois plus tard, le crépitement de ce bûcher résonnait encore aux oreilles des joyeux Cœurlequins et une exposition présentait le résultat des recherches locales et toute une documentation iconographique et photographique. La Dynastie des D'ENFER était née. 1985 vit mourir l'honorable D'ENFER SECOND devant plus de 3000 personnes, malgré un temps plus qu'humide...

Si l'aventure vous tente, le 23 mars prochain, D'HANFAIRT'ROY se laissera admirer par, peut-être, 5000 visiteurs si le dieu soleil veut bien condescendre à penser à nous...

L'association s'est fixé deux animations par an : le carnaval, nous venons d'en parler, et une exposition d'automne.

Cette exposition est la résultante, le « rendu » comme l'on dit couramment, du travail de recherches effectuées au cours de l'année. A ce jour, le CRAC dispose de plus de 70 heures d'enregistrement ainsi réalisés. En 1985 les recherches furent essentiellement axées sur la vie du **marais de Villechétif,** un écosystème très particulier situé aux portes de la ville de Troyes. Une rocade est actuellement à l'étude et devrait contourner le marais afin d'en sauvegarder la flore et la faune. Une section de cartophilie et de philatélie vient également d'être créée au sein du CRAC.

Quant aux « bigophones » de carnaval équipés d'énormes « mirlitons », ils se sont déjà produits aux quatre coins du département et même en Belgique où ils ont participé au baptême des Géants de Liernu, Géants qui nous rendront, à leur tour, visite au prochain carnaval.

Et cette année, gare aux « **souffl'à culs** » Mesdames ! A Creney, on ne s'ennuie pas !

Le cabinet de l'histoire

Les soussignés.

M. Auguste Herberrier, serblantier, demeurant à Châlons sur Marne. D'une part,

Et M. Auguste dit Gustave Moriamé, marbrier, demeurant en la même ville. D'autre part,

Ont d'abord exposé :

Qu'ils sont propriétaires de deux maisons contiguës sises à Châlons rue Saint Nicolas, celle de M. Herberrier, n° 18, et celle de M. Moriamé n° 20, ne formant autrefois qu'un seul immeuble qui appartenait à Madame Griffuel Cherry ;

Que la fosse d'aisances de ces deux maisons est commune entre elles et se trouve en partie sur la propriété de M. Moriamé et pour le surplus (la majeure partie) sur celle de M. Herbillon, au côté duquel existe l'ouverture ou clef nécessaire pour la vidange de cette fosse ;

Que les cabinets se trouvant sur la dite fosse sont distincts pour chacun des deux maisons et séparés entre eux par une cloison en briques.

Que dans le contrat qui ~~annule~~ la a amené la division de la propriété reçu par Me Minguet de Monsuer, notaire à Châlons le trois Octobre mil huit cent cinquante, contenant vente pour la dame veuve Griffuel à M. et Mad. Domine Jacquemot de la maison appartenant aujourd'hui à M. Moriamé, se trouve la clause suivante : « Il demeure convenu entre les parties : « Que la fosse des lieux d'aisances sera vidée quand il y aura lieu, à frais communs et que la vidange sera enlevée par la porte donnant sur la rue Saint Nicolas, de la maison présentement vendue, pendant toute l'existence de Mad. Griffuel et au moins pendant « douze ans à partir du premier Octobre 1850, en cas de décès de la dame avant l'expiration de ce délai.

Enfin que par suite de l'~~expirant~~ expiration du délai pendant lequel la clause sera rapportée, devait recevoir son exécution il y a lieu, par les soussignés, de fixer le mode dont ladite fosse sera à être vidangée à l'avenir.

Ceci, ces faits exposés, M. M. Moriamé et Herberrier sont convenus de ce qui suit.

La vidange de la fosse d'aisances dont il est ci-dessus question, commune entre les soussignés aura lieu désormais toujours par l'ouverture ou clef se trouvant sur la propriété de M. Herberrier.

L'enlèvement des matières vidangées se fera alternativement par la propriété de M. Herberrier et par celle de M. Moriamé à commencer par M. Herberrier.

Lorsque l'enlèvement aura lieu par la propriété de M. Moriamé la cloison en briques, séparant les deux cabinets d'aisances devra être démolie afin que l'on puisse parvenir à la clef se trouvant

chez M. Herberrier et elle sera reconstruite aussitôt la vidange terminée. Dans ce cas, les ouvriers et les outils qui leur seront nécessaires, devront, autant que possible, parvenir chez M. Herberrier, en passant du côté de la maison de M. Moriamé, par l'ouverture résultant de la démolition [illegible] loisir.

Les frais de démolition, reconstruction [illegible] autres frais nécessités par la vidange, qu'elle ait lieu [illegible] propriété de M. Herberrier ou par celle de M. Moriamé ainsi que [illegible] réparations dont ladite fosse et sa voute pourront avoir besoin, seront supportés par moitié entre les propriétaires des deux maisons susindiquées.

Fait et signé double à Châlons sur Marne, le premier mars mil huit cent quatre vingt./.

Rayé trois mots comme nuls./.

G. M.

A. H.

Approuvé l'écriture ci-dessus

Gve Moriamé

Approuvé l'écriture ci dessus

Auguste Herberrier

Une abonnée châlonnaise nous a transmis ce document notarial daté du 1er mai 1880.

A La lumière de notre temps, il sent... le Clochemerle. Il est vrai que les bons vieux cabinets, devenus d'abord les « petits coins » des citadins, ne sont plus aujourd'hui que de simples W.C. individuels, faïencés et douillets où l'on s'endort ! Même nos « sièges-à-la-Turque » qui faisaient tant bondir les dames étrangères font place aux « cuvettes » amoureusement concoctées par les « *dizahégneurs* » (comme on dit en anglais !). Bref, nous vous offrons ce texte remarquablement calligraphié. Noblesse oblige...

JASÉES

A la suite de notre revue sur le langage troyen, Mme Kret Lucie nous a adressé une liste d'expressions usitées sur le Thierache et le Plateau ardennais. Certaines sont connues en d'autres lieux. Certaines semblent spécifiques. Certaines ne manquent pas d'ironie. Nous vous les livrons tel quel :

D'un individu maigre :

Il est sec com un coup de trique.
Il est sec com un sauret.
Un sauret est un hareng saur.
Il est sec com un coucou.

De quelque chose de particulièrement sec :

C'est sec comme l'diape.
C'est erséchi.

D'une femme sans rondeurs :

All est plate com une planche à pain.

D'une famille nombreuse et négligée :

C'est une vraie portée de pourceaux.

D'une femme peu soignée :

All est noire com la cramaille
La cramaille est la crémaillère de cheminée.
All est sale com un peigne.
C'est une vraie trouille.

A un petit enfant qui pleure sa faim :

-Bêe, bêe ! Quoi qu't'as ma cabe ?
-J'apête de faim !
-A midi on mange des ferlettes, du bran débattu avé des bûchettes !
-Bêe, bêe ! qu'as-tu ma chèvre ? -J'ai très faim !
-A midi on mange des « riens » (ferler signifie serrer une ceinture), du son mêlé à des bûchettes !

En signe de renoncement :

Quand on n'a pas de viande, on mange des Pigeons de Rocroi !
On appelle « Pigeons de Rocroi » des pommes de terre cuites en robe des champs puis épluchées et rissolées à la poêle avec une noix de beurre ou de saindoux.

D'une mauvaise soupe :

C'est une soup'à la rlavure !
La rlavure est l'eau de vaisselle.

D'une personne trop gourmande :

All a plus grands yeux que grand ventre !

D'une mauvaise affaire notariale :

Vlà eun'affaire qui sent l'roussi.

A un enfant querelleur :

- Pourquoi qu'tu l'as assommé ?
- I me riait dzous l'nez !
- J'vas te tanner la piau !
- Pourquoi l'as-tu battu ? - Il se moquait de moi ! - Je vais te battre !

Pour affirmer sa supériorité :

Quand le diape y serait !
I y a pas d'danger qu'ça m'arrive !

Pour juger d'un trop jeune homme :

Ses brailles sèchont cô su la haye.
Ses culottes sèchent encore sur la haie.
On y pincerait l'nez que le lait sortirait !

D'une personne trop petite :

Deux pouces d'jambes, l'cul tout d'suite !

Pour demander de garder un secret :

Prends ça pour toi et tais-je tu !

D'un enfant qui crie :

I Braille com un pitois.
Le pitois est le putois.

D'une personne dont on se méfie :

I y a pas de fiette à elle !
On ne peut s'y fier.

D'une personne sournoise :

On dirait un chat qui pète dans une moufle !

D'une personne ébahie :

On dirait un chien qui regarde un évêque en chiant.

D'une personne à l'agonie :

All mangerala racine des puchalits sans assai-060sonnement.
Les puchalits sont les pissenlits.

D'un pauvre en haillons.

Il est déloqué, i y a son cul qui passe.

Après un bon repas on dit :

J'ai bée souper !

Pour dire que l'on est fatigué :

J'sui rassis com un pain de huit jours !
C'est l'cul qui repose les jambes !
Quand on s'assied bien sûr.

A celui qui tenterait de s'incruster :

- Viens te chauffer, bernicoquelet !
- J'ai pas froid, Diu me chauffe !

D'une vente sans intérêt :

Si ça n'gagne pas, ça débarasse !

Quelques jurons familiers :

Flute ! Flute ! Flute et zut !
Funérailles ! Becs d'ombrelle !
Nom des os ! Nom d'eune pipe !

D'un enfant rachitique :

C'est un oisiau mort-dru qui n'a que la tête et pis l'cul !

D'un paresseux :

Feignant com une ouline !
Une ouline est une grosse chenille.
C'est un longibraille !

D'un imprévoyant :

Il a mangé son pain blanc avant le noir !

D'un enjôleur :

Il promet plus de beurre que de pain !

D'un orgueilleux :

Il est péteux !
Il a passé raide com la justice !
Il a avalé un rateau !

D'un indiscret ;

Curieux com une agasse qui a la chite.
L'agasse est une pie.

Dans un mouvement de colère :

- J'te fous à l'huche !
L'huche, c'est huis de la porte.
- Prends tes housiaux et fous-moi l'camp !
Housiaux désigne péjorativement les vêtements.

D'un désordre incroyable :

Une truie n'y retrouverait pas ses cochons !

D'une vieillerie :

C'est vieux com Hérode !

D'un ivrogne :

Le v'la abudé au mur. Il ne campe plus.
Le voilà appuyé au mur. Il ne marche plus.

D'individus ingrats :

Ça vous crache su l'nez !
On élève des vipères pour vous mordre.

D'un homme mal vêtu :

I s'en va l'drapeau au vent.
Son paniot, le panet de sa chemise sort de son pantalon.
Son porte-monnaie n'est pas fermé.
Sa braguette est ouverte.

D'un individu qui louche :

Il regarde à Rocroi si Charleville brûle.

A quelqu'un qui en dit trop :

- Tu baves et tu dis qu'il pleut !

D'une fille amoureuse :

Elle pousse des soupirs com des pets d'baudet.

D'une jolie fille :

All est belzour la domizelle !

D'une chose amère :

C'est sûre com de la vesse d'truie.

D'une personne de basse extraction :

C'est d'la miche pareille au pain !

D'une personne trop confiante :

Etre bon c'est être couillon.

D'un noctambule :

Il est rentré au trou du cul de la nuit.

Une boutique de colleron.

Un ami abonné nous a demandé à quoi correspondait cette « boutique ».

Tout d'abord la **boutique,** anciennement *bouticle, boticle,* doit se comprendre dans son sens premier d'atelier. Ce mot est issu du grec *apothéké* dont l'origine se retrouve dans le sanskri *dadhâmi,* je fais.

Quant au **colleron,** c'est l'ancienne appellation du bourrelier, celui qui, au XIIe siècle, fabriquait les *colers,* colliers et les *colieres,* harnais de cou des chevaux. Tous ces mots dérivent du latin *collum,* col et trouvent leur racine dans le sanskri *cakràh* par l'intermédiaire du grec *kuklos,* cercle.

Le terme moderne de **bourrelier** n'apparaît pour la première fois qu'en 1628 dans le « Livre des Métiers » d'Etienne Boileau. Ce bourrelier est celui qui fabrique des colliers faits de *bourre de laine et de crin.*

Dans l'ancien dialecte champenois on utilisait, semble-t-il, indifféremment **colleron** ou **bourrier.** Par contre le terme de **bourlie** était nettement péjoratif.

LIJOU

REVUE DES REVUES ÉCHANGÉES

STORIA E MEDICINA POPOLARE. N° 2 1985. Via Ferrucio 26. 00185 Roma. Italie

R. Di Segni - Il dibbùq : storie ebraiche di possessioni ed esorcismi (le dibbu : histoires juives de possession et exorcismes), *V.A. Sironi - Medicina veterinaria popolare in Brianza nei secoli XVIII° XIX* (Médecine populaire vétérinaire en Brianza aux XVIII° et XIX° siècles), *A. Melchiorre - Un processo settecentesco : Il prete-speziale di Ortona dei Marsi* (Un procès au XVIII° : le prêtre-chimiste d'Ortona dei Marsi).

LEMOUZI N° 96. 13 place Municipale 19000 Tulle.

Au sommaire : *La fondation de l'Abbaye de Tulle, traditions et coutumes d'Uzerche, Marie Hugo carmélite de Tulle, Pierre Colombet maître-chirurgien nommé en 1780, les Limousins et la Grande Guerre 1914-1918 (suite), les élucubrations héraldiques des commis de d'Hozier,...*

EVOCATION N° 3-1985. Patrimoine de l'Isère 38460 Crémieu.

Paule Lassere : Le Perruquier et la comète, J.-F. Grenouiller : Les Dauphinois au Canada, Anne Cayol : Histoire d'une ville thermale Uriège les Bains, Ch. Taton : Rebouteux et guérisseurs en Bas-Dauphiné.

PAYS DE BOURGOGNE N° 132. 17 bd Paul Doumer 21000 Dijon.

Par vaux et collines autour du Val d'Ources, des éléments nouveaux pour une histoire des imagiers bourguignons de Jean de Marville à Guillaume Chandelier, quand Victor Hugo visitait Dijon et la Côte d'Or, nos noms de localités : nouvelles hypothèses pour la Côte d'Or.

REVUE DE LA SEFCO. AGUIANE. LE SUBIET. Les Granges 17400 St Jean d'Angely.

N° 130 : *Documents sur la culture de la vigne à la Grange 1862-1886. Le vocabulaire secret d'un pasteur (prêtre) du Poitou vers 1770. Une famille du marquisat d'Archiac racontée par ses actes notariés. Souvenirs du Pays Bas. Souvenirs de la « communale », le cahier de devoirs mensuels. L'école à Gourvillette vers 1865-1870. Jean Thibaudeau paysan saintongeais.*

N° 131 : *Notes sur les moulins à pont-levis de l'est charentais. Les gens de la rivière. Le ramassage du varech à Chancre en Oleron. Essai de datation de la « Mérine à Nastasie ». Une famille paysanne du marquisat d'Archiac... Les allumettes de contrebande. Le pas de St Georges...*

AU PAYS DES RIEZES ET DES SARTS. Rue des Parçonniers 7. 6404 (Cul des Sarts) Couvin. Belgique.

Histoire de l'effet des lois scolaires dans les Ardennes. Les Boquets de Taillettes. La pratique de la phlebotomie dans l'ordre cistercien au moyen-âge. Le coq de clocher. Anciennes coutumes de mariages à Regniowez... Notre confrère wallon cite, sous la plume de Fernand Brichot, de larges extraits de notre revue n° 90 consacrée aux coqs de clochers. Notre ami y ajoute aussi d'élogieux compliments dont nous ne saurions trop le remercier publiquement.

MYTHOLOGIE FRANÇAISE N° 139. Lycée Félix Faure 60021 Beauvais.

Véronique ou l'image vraie par Claude Gaignebet. Le lai des Deuz amanz par Mme Yolande de Pontfarcy. Une mélusine du Jura Souabe par Mlle Irmi Schott et de nombreuses autres études très intéressantes sur la mythologie française et mondiale.

LE CHASSE MAREE N° 20. Abri du Marin BP 159. 29171 Douarnenez Cedex.

Nous ne pouvons que redire combien cette revue est belle, bien illustrée et remarquablement documentée. Au sommaire de ce numéro : *Les brise-glace canadiens. Les marchands de coques (celles que l'on mange en « fruits de mer », pas celles des petits navires !). L'art de la manœuvre sur les voiliers. Le retour d'An Durzunel. La maquette de Trimorvezen...*

LINGUISTIQUE PICARDE N° 96/97. Musée de Picardie 80000 Amiens.

La chasse à la bitarde... Les noms de lieux de Frohen le Grand et de Candas. Lieux-dits curieux et appellations populaires... de l'Aisne. Quelques dictons météorologiques... Les noms de communes du canton de Boves...

PARLER ET TRADITIONS POPULAIRES DE NORMANDIE. N° 69. 45 rue Alexis Carrel 50000 St Lô.

Plusieurs articles sont consacrés au dialecte normand et à la D.P.L.O. S'y ajoutent : *Coffres, bahuts et maies de Normandie (suite). La belle chevrette dans la baie de St michel...*

LA FRANCHE COMTÉ N° 27. 2 rue des Lys 70800 Fontaine les Luxeuil.

Le magazine des Francs-Comtois dirigé par Chantal Lanuelle nous offre de nombreux poèmes ainsi que des articles sur *le destin tragique des oiseaux devant l'hiver, Monsieur Pasteur, la légende de Grammont, la Vouivre,...*

BIBLIOMAX OFFICE. 7 rue de l'Enfer Chalaines 55140 Vaucouleurs.

Ce libraire muséographe cite toujours régulièrement notre revue. Nous ne saurions trop l'en remercier et c'est avec plaisir que nous transcrivons sa communication : *Contre 5 FF en TP neufs français ou 2 CRI, l'érudit BIBLIOMAX vous envoie un catalogue de livres anciens et d'occasion. Ses prix sont modiques et c'est un connaisseur. Dans le supplément informatif et culturel annexé à sa sélection mensuelle, l'érudit BIBLIOMAX cite et rend compte de tous les livres, périodiques, disques, objets, qui lui sont adressés gracieusement.*

IDÉES POUR TOUS. Les 4 chemins. Boisset et Gaujac. 30140 Anduze.

La revue hebdomadaire des Idéistes fait une place à notre revue et Hervé Janry résume nos études en quelques lignes agréables. Merci.

LA ROUE EN BOIS. ASPRA. 10500 Brienne la Vieille.

Le bulletin n° 5 de l'Association pour la Sauvegarde du Patrimoine Rural et Artisanat offre en son sommaire : *Inauguration de la statue de Bonaparte à Brienne en 1859. Les pronostics du temps autrefois. La fabrication du beurre (1875). Le battage du fléau au manège.*

LA GAZETTE DE CHAOURCE. MJC. 10210 Chaource.

N° 186 : Nous y avons retenu une enquête de Monique Moretto réalisée avec l'aimable collaboration de M. Vercher, charbonnier en forêt de Channes.

N° 187 : Monique Moretto poursuit ses « *Mémoires d'une vie* » avec Mme Brzozowski arrivée d'Ukraine à l'âge de 22 ans et ayant passé une grande partie de sa vie à travailler en forêt avec son mari venu de Pologne.

LES CAHIERS HAUTS-MARNAIS. BP 565 52012 Chaumont Cedex.

N° 162 : Un numéro particulièrement consacré à Diderot et au siècle des Lumières.

N° 163 : *Propos de géographie haut-marnaise. Petite chronique de l'éducation et de l'enseignement... La représentation du travail des enfants dans les planches de l'Encyclopédie de Diderot...*

TERRES ARDENNAISES N° 13. F.O.L. Quai Mialaret BP.71 08002 Charleville-Mézières.

La ligne d'intérêt local de Soissons à Rethel des chemins de fer. Les immigrés belges... L'école sous la Restauration... et de nombreux articles intéressants et très illustrés. Notre confrère recherche des documents sur les chemins de fer ardennais, notamment sur la ligne d'intérêt local Mézières-Renneville. Si quelques-uns de nos lecteurs pouvaient posséder quelques renseignements, nous serions heureux d'en faire part à nos amis ardennais...

SAINT MEMMIE D'HIER ET D'AVANT-HIER. P. Damagnez, 15 rue G. Apollinaire. St Memmie 51000 Châlons sur Marne.

M. Damagnez, un de nos fidèles abonnés, nous a fait parvenir cette plaquette ronéotée qui relate régulièrement l'histoire de ce petit village marnais. Dans ce numéro : « *Cahier de doléances pour les États Généraux de 1789* », « *Les pépinières royales* ».

TEMOINS DE GASTON BACHELARD 1884-1962. Association des Amis de Gaston Bachelard 10200 Bar sur Aube.

Illustré de nombreuses photographies, ce livre offre les témoignages de ceux qui eurent l'avantage de bien connaître Gaston Bachelard. Un recueil qui fera le bonheur de tous ceux qui gardent une profonde amitié à cet éminent philosophe.

CARTES POSTALES DE ST JULIEN LES VILLAS. Éditions de Sancey 10800 St Julien.

Cet ouvrage publié par le Centre d'Animation sportif et culturel de St Julien les Villas a été réalisé par le Dr François Gilet. En 124 pages et 112 cartes postales anciennes, l'auteur retrace l'histoire vivante de ce petit village devenu aujourd'hui une ville de l'agglomération troyenne. Un ouvrage de référence pour tous les cartophiles.

L'ALMANACH DU MORVAN 1986. Lai Pouélée BP 51 58120 Château-Chinon.

Pour sa 10e année l'almanach du Morvan offre à ses lecteurs 130 pages de contes et de poèmes en langue morvandelle. Il y a aussi quelques textes français sur l'agriculture, les communautés agricoles, une génération de vielleux, le bouquet de la mariée, etc...

IMAGES TRESSOISES DE 1897 A 1985.

Lucien Deluga nous présente ici un très beau recueil de cartes postales et de photographies du village de Tresses en Aquitaine. Adjoint au Maire, Lucien Deluga s'est vu confier la charge des affaires culturelles. IMAGES TRESSOISES démontre — s'il le fallait — que cette charge est en bonnes mains. Nous ferons une entorse à notre habitude en signalant que cet ouvrage coûte 80 F. Mais notre ami habite en Aquitaine et cela pourra économiser un timbre à ceux qui souhaiteraient se procurer ce recueil en écrivant à Lucien Deluga, 95 rue de la Benauge, 33100 Bordeaux.

safac Folklore de CHAMPAGNE

COMPLÉTEZ VOTRE COLLECTION

Ancienne série au format 16 × 24 cm

☐ 2	Revue du Folklore de l'Aube	2 F
☐ 29	Val Perdu (Aube)	3 F
☐ 31	Costumes de Saint-Dizier Wassy	3 F
☐ 44	Au feu, les pompiers	4 F
☐ 45	Centenaires aubois	4 F
☐ 55	Taques et styles (II)	6 F
☐ 57	Vieux bal à Celles (danses)	6 F
☐ 58	Les empiriques (médecine)	6 F
☐ 59	Les roulées de Pâques	6 F
☐ 61	Le carillonneur	6 F
☐ 64	Les archers de Bar-sur-Aube	6 F
☐ 65	La foudre dans l'Aube	7 F
☐ 66	Le feu du ciel	7 F

(Port en sus 2 F par exemplaire jusqu'au n° 66 inclus)

☐ 67	Révolte vignerons barséquanais 1911	10 F
☐ 68	La faux	10 F
☐ 69	Une ferme à Channes (Aube)	10 F
☐ 70	Maisons de Saint-André (Aube)	10 F
☐ 71	Deux instituteurs en 1900 (Marne)	12 F
☐ 72	Le maréchal-forgeron	12 F
☐ 73	Le cochon	12 F
☐ 74	Le charron et la roue	12 F
☐ 78	Révolte marnaise 1911 (II)	15 F
☐ 79	Brelleurs et mariniers (Marne - Aube)	15 F
☐ 81	Répertoire et Index	12 F
☐ 82	Fêtes en Champagne	15 F
☐ 83	Labours à Channes (Aube)	12 F
☐ 84	La craie à Chepy (Marne)	12 F
☐ 85	Les chemises de femmes	20 F
☐ 86	Habitat rural en Champagne méridionale	22 F
☐ 88	Nos charrues (Aube)	15 F
☐ 89	Lavoirs	15 F

(Franco de port à partir du n° 67)

NOUVELLE SÉRIE Format 210 × 297

☐ 90	Le coq de clocher	20 F
☐ 91	La Musette, hautbois pastoral	20 F
☐ 92	Bonneteries de Romilly en cartes postales	20 F
☐ 93	Le grain, source d'énergie	20 F
☐ 94	Le langage troyen du XVIII°	20 F
☐ 95	La vannerie à jours à Bussières	20 F
☐ 96	Noces et banquets (50 desserts)	20 F

(Franco de port et d'emballage)

Cochez les numéros désirés

Détachez ce bulletin

NOM _____

PRENOM _____

PROFESSION (facultatif) _____

ADRESSE _____

VILLE _____

CODE POSTAL _____

BUREAU DISTRIBUTEUR _____

JE JOINS MON REGLEMENT A L'ORDRE DE LA SAFAC PAR :

☐ chèque ☐ mandat ☐ C.C.P. 221 R Châlons-sur-Marne

safac LES GRANDES CHAPELLES 10170 MÉRY SUR SEINE

safac Folklore de CHAMPAGNE

ABONNEMENT

VEUILLEZ ENREGISTRER MON ABONNEMENT POUR SIX NUMEROS A LA PLUS BELLE REVUE REGIONALE D'ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES DE CHAMPAGNE-ARDENNE, A PARTIR DE LA PROCHAINE PARUTION.

INSCRIVEZ EN MAJUSCULE VOS NOM ET ADRESSE.

NOM _____

PRENOM _____

PROFESSION (facultatif) _____

ADRESSE _____

VILLE _____

CODE POSTAL _____

BUREAU DISTRIBUTEUR _____

JE JOINS MON REGLEMENT A L'ORDRE DE LA SAFAC PAR :

☐ chèque ☐ mandat ☐ C.C.P. 221 R Châlons-sur-Marne

☐ **Normal 93 F**

☐ **Soutien 120 F**

☐ **Bienfaiteur 250 F**

☐ **Etranger 135 F**

Date et signature

DETACHEZ CE BULLETIN
JOIGNEZ-Y VOTRE REGLEMENT
POSTEZ AUJOURD'HUI-MEME

safac LES GRANDES CHAPELLES 10170 MÉRY SUR SEINE

A PARAITRE

CARNAVAL A WASSY
LA BIERE DE ST DIZIER
LA VIE DU MARAIS
CUISINE CHAMPENOISE
PARLER NOGENTAIS
BOISSONS, VINS ET LIQUEURS

IL NOUS RESTE QUELQUES DISQUES DANSE ! MA CHAMPAGNE

SUPER 45 TOURS MONO
AVEC LIVRET EXPLICATIF

CHIBERLI DE LANGRES
GIGUE DE BAR SUR AUBE
PIOCHE DES RICEYS
RONDANSE DE
VENDEUVRE SUR BARSE

AVEC L'ENSEMBLE
TRADITIONNEL
DE BAR SUR SEINE

DANSE MA CHAMPAGNE SAFAC 4

20F00

FRANCO DE PORT ET D'EMBALLAGE

Le magazine de l'actualité culturelle auboise

mensuel 10 F

En vente dans les maisons de la presse
Abonnement : 7, rue des Noés - 10300 Ste-Savine - Tél. 25.74.04.63

IMPRIMERIE NÉMONT

12 rue général de gaulle 10200 bar sur aube

téléphone 25 27 06 27

RADIO 10
99,9 Mhz
.. 58 Rue Jaillant Deschainets Troyes ..
Tel: 25 73 66 26

François Chaussin
CHAMPAGNE
10110 Landreville Tel. 25.38.50.61

LE GRAND MAILLY

Mailly-le-Camp, commune de 2775 habitants, est située à la limite des départements de l'Aube et de la Marne. Avant l'implantation du **camp militaire** c'était un double village formé par **Mailly-le-Grand** et **Mailly-le-Petit.** En l'an 859 ce village est signalé sous la dénomination de *Malliacus.* Pour Dauzat, son étymologie ne peut provenir que d'un certain *Mallius* qui l'aurait fondé (?). En fait, Dauzat cherchait surtout à prouver que la propriété foncière était à l'origine de la France. Il est donc évident qu'en prenant le problème à priori, il n'a trouvé que les gentilices qu'il souhaitait. Il semblait ignorer que beaucoup de nos villages ont une origine antérieure à l'invasion romaine. Si leurs noms ont été latinisés par les colonisateurs d'alors, il faut dépasser ce stade pour tenter d'en connaître l'étymologie réelle.

Le nom d'un lieu correspond fréquemment à une caractéristique remarquable, qu'elle soit d'ordre social, géographique, artisanal ou due à la flore ou à la faune. Pour MAILLY on peut soumettre trois hypothèses et voir celle qui semble la mieux adaptée :

1. - **Mailly** dériverait de *mail*, en latin *malleum*, et indiquerait qu'il y avait là une fabrique de marteaux. Cette origine nous paraît tout à fait improbable.

2. - **Mailly** dériverait de *maille, marle*, en gaulois *margila* et indiquerait que le village est sis sur une zône de marne argileuse. Ceci est faux à l'évidence et ne peut être retenu car la couche géologique locale appartient au crétacé et le village est sur la craie.

3. - **Mailly**, transcrit *Malliacus* au IXe siècle, aurait d'abord été un *Magni loci.* Le latin *magnus* signifie de grande dimension et *locus*, contrée. Or, cela pourrait être notre cas car le finage de Mailly avec ses 4270 ha fut de longue date le plus important du secteur. Poivres et Ste Suzanne ne réunissent que 4251 ha à eux deux, Sommesous 3704 ha, Soudé 3194 ha, Villiers Herbisse 2644 ha, Trouan 1780 ha et Montépreux 1541 ha.

L'étymologie de Mailly pourrait donc être simplement **Le Grand Lieu** et l'ancienne appellation Mailly-le-Grand constituait un doublet.

Les habitants de Mailly sont, aujourd'hui, des **Maillochins.** Mais leur blason dialectal est heureusement resté. Ce sont des **Maillicots** ou des **Maillocats.**

N.B. A noter que cette étymologie est déjà admise pour Mailhoc dans le Tarn.

JACKY COIFFURE
Salon mixte
avec et sans rendez-vous
de 8h. à 12h. et de 14h. à 19h.
104 rue du Camp 10230 MAILLY LE CAMP tél. 25 37 34 31

Imprimerie Némont S.A. - 10200 Bar-sur-Aube - Dépôt légal 1er trimestre 1986 - Directeur de la publication Gilbert Roy - Commission paritaire n° 53035